

Rustici leccesi

Tempo di preparazione: 35 min

Difficoltà: Facile

Ingredienti

- Besciamella: 100 gr
- Mozzarella: 100 gr
- Olio extra vergine di oliva: 1 cucchiaino
- Pasta sfoglia rettangolare: 2 rotoli
- Sale: q.b.
- Uovo: 1



Preparazione

I **rustici leccesi** sono uno **street food tipico della cucina salentina**. Si tratta di deliziose sfoglie pugliesi salate, realizzate con pasta sfoglia e ripiene con pomodoro, besciamella e mozzarella. Sono molto semplici e veloci da realizzare e sono ideali come antipasto o secondo sfizioso, perfetti per un buffet o una festa, vanno a ruba e sono buonissimi sia caldi che freddi!

1. Srotolate i due rotoli di pasta sfoglia e con una formina rotonda (va benissimo anche un bicchiere di vetro) ritagliate tanti cerchietti.
2. Condite i **pomodori a cubetti Pomì** con olio e sale (se preferite, potete utilizzare anche la passata di pomodoro, con il pomodoro a cubetti avrete un ripieno più rustico).
3. Farcite la metà dei dischetti con un cucchiaino di besciamella ed uno di pomodoro e aggiungete anche un po' di mozzarella (che deve essere ben asciutta, se la prendete fresca mettetela a scolare prima di utilizzarla).
4. Sigillate i bordi delle sfoglie con i rebbi di una forchetta per evitare che si aprano in cottura.
5. Disponete i rustici leccesi su di una teglia foderata con carta forno, spennellateli con un uovo sbattuto con un pizzico di sale e cuoceteli in forno preriscaldato a 200 gradi per circa 20-25 minuti.

For this recipe we used:

Pomodori a cubetti
100 gr

