

# Ricette a quadretti

## Fagottino di tacchino e asiago



Ecco un'altra ricettina veloce veloce da fare quando il tempo è poco e il frigo piange! Basta prendere un rotolo di pastafoglia già pronta (un giorno mi cimenterò a farla io stessa ma non è ancora giunto il momento...), tagliarlo in 4 spicchi e foderarne la base col petto di tacchino; aggiungere l'asiago tagliato a pezzetti, pepe e un po' di noci tritate, lasciando dello spazio libero sui bordi. Quindi bagnare i bordi con dell'acqua e chiudere la sfoglia formando dei triangoli. Spennellare la superficie con rosso d'uovo e fare delle incisioni. Infornare a 180° per 20 minuti e servire su un letto di insalatina e pere, condite con della [citronette](#). Buon appetito!

PS Ovviamente dentro il fagottino si può mettere anche un altro affettato o del formaggio saporito tipo brie. Dipende dagli avanzi che avete a disposizione!