



## FAGOTTINI D'AUTUNNO

Ricetta della scuola di cucina "Il Giardino dei Sapori" di Milano

### Ingredienti

100 g di olio  
100 g farina di castagne  
200 ml latte  
200 g zucca  
maggiorana fresca  
2 uova  
1 confezione di cubetti Good&Green Mopur  
al gusto di pancetta  
1 confezione Good&Green Mopur  
al gusto di prosciutto crudo

### Procedimento

Unite 100 g di olio a 100 g di farina di castagne, aggiungete 200 ml di latte caldo, fate addensare. Frullate insieme a 200 g di zucca cotta, della maggiorana fresca e 2 uova.

Aggiungete 1 confezione di cubetti vegetali Felsineo Veg. Niente sale. Foderate 15 stampini con prosciutto crudo vegetale Felsineo Veg, riempite con la farcia e infornate a 180 gradi per 30 minuti.

