

## Rustico leccese *(Fast food)*



### Preparazione

Ricavare dei dischi di pasta sfoglia dal rotolo, usando un coppapasta abbastanza grande oppure una tazza. Al centro di ogni disco collocare qualche dadino di mozzarella, un cucchiaino di besciamella se possibile fatta in casa e un cucchiaino di passata di pomodoro non troppo acquosa. Aggiungere un pizzico di sale e di pepe. Spennellare i bordi con uovo sbattuto. Chiudere con altri dischi di sfoglia premendo bene. Spennellare la superficie di uovo sbattuto. Lasciar riposare mezz'ora e poi infornare per 15 minuti a 200 gradi.

### Consigli

E' importante mettere a riposare il rustico in frigo per mezz'ora ed infornarlo da freddo nel forno già caldo!

### Curiosità

A quanto pare non si sa nulla della storia e delle origini del rustico leccese. Quel che è certo è che non ha nulla da invidiare ai moderni prodotti da fast food!

### Informazioni

**Preparazione** 60 minuti

**Cottura** 15 minuti

**Dosi per** 4 persone

**Difficoltà** Facile

la terra di **Puglia**



### ACQUISTA SUL NOSTRO SHOP

Autentici prodotti di Puglia solo su  
[shop.laterradipuglia.it](http://shop.laterradipuglia.it)

**Sconto del 10%**

utilizzando questo codice entro 31/12

RICETTE-2016

[clicca qui per accedere](#)

### Ingredienti

**Pasta sfoglia** (un rotolo di pasta sfoglia già pronta)

**Besciamella**

**Mozzarella**

**Passata di pomodoro**

**Pepe**

**Sale**

**Uova** (un uovo per spennellare)