

# ZUPPA DI FAGIOLI E PROVOLONE VALPADANA DOLCE IN CROSTA

Ingredienti per 6 persone

300 g di pasta sfoglia  
200 g di Provolone Valpadana dolce  
2 tuorli d'uovo  
1 cipolla  
1 carota  
1 gambo di sedano  
50 g di pancetta  
200 g di fagioli borlotti lessati  
1 spicchio d'aglio  
1 rametto di rosmarino  
1 patata  
1 lt di brodo vegetale  
olio d'oliva  
sale

Fare rosolare un trito di cipolla, carota e sedano con un goccio d'olio d'oliva, aggiungere la pancetta a dadini e cuocere per qualche minuto.

Aggiungere i fagioli già lessati, la patata a tocchetti, il rosmarino, lo spicchio d'aglio, il brodo e aggiustare di sale. Fare cuocere per circa mezz'ora.

Stendere la pasta sfoglia di due mm di spessore, tagliare dei cerchi di diametro leggermente superiore alle cocottes da forno che utilizzerete. Versare la zuppa di fagioli nelle cocottes, aggiungete un'abbondante manciata di Provolone Valpadana grattugiato in ogni recipiente, spennellare con i tuorli d'uovo sbattuti i bordi, coprire con i dischi di pasta sfoglia premendo bene per farli aderire. Lasciare riposare per dieci minuti prima di passare in forno a 200°C per 15 minuti circa. Servire appena fuori dal forno.

