

ANTIPASTI E SNACK

100 salatini in 30 minuti

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 12 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa PREPARAZIONE: 15 min COTTURA: 15 min COSTO:

basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



Prepara 100 salatini in soli 30 minuti! Usa la pasta sfoglia già pronta, farciscila a piacere e tagliala a cubetti. Dopo una veloce cottura in forno, avrai un aperitivo croccante e delizioso.

cucchiaino da tè

SALE

INGREDIENTI PER I SALATINI CON PROSCIUTTO E FORMAGGIO

PROSCIUTTO COTTO 2 fette

PROVOLA 50 gr

COME FARE 100 SALATINI IN 30 MINUTI

- 1 Adesso vediamo insieme come cucinare circa 100 salatini in 30 minuti: con delle forbici da cucina trita gli spinaci lessi. Aggiungi la ricotta, il sale e il parmigiano, mescola bene con un cucchiaino per avere un composto omogeneo.







2 Metti la passata di pomodoro in una ciotola, aggiungi olio e sale e mescola.





- 3 Su un piano da lavoro allarga il primo rotolo di pasta sfoglia che avrai fatto uscire dal frigo già da almeno 10 minuti, in questo modo non si romperà quando lo srotolerai. Taglialo a metà, metti la prima metà su una teglia ricoperta con carta forno, appoggia su un terzo della sfoglia una fetta di prosciutto cotto e un po' di provola a dadini, continua sul terzo successivo con pomodoro e provola e infine condisci l'ultima parte con ricotta e spinaci.









4 Ricopri il ripieno con la seconda metà del rotolo di pasta sfoglia, sigilla bene i bordi e con un coltellino affilato fai delle incisioni in orizzontale e in verticale in modo da ottenere tanti quadratini Il numero di salatini dipende da quanto grandi taglierai i quadratini.

Su un'altra teglia procedi allo stesso modo con il secondo rotolo di sfoglia che dividerai a metà e condirai o con gli stessi ripieni del primo o con altri ingredienti a tuo gusto.



5 Spennella la superficie con il tuorlo e cuoci i salatini in forno statico a 180°C per circa 20 minuti. I 100 salatini di pasta sfoglia sono pronti!



100 SALATINI IN 30 MINUTI: LA RICETTA VELOCE E GUSTOSA CON

Preparare 100 salatini in 30 minuti è più facile di quanto sembri grazie all'uso della pasta sfoglia già pronta. Questa ricetta ti permetterà di realizzare rapidamente un gran numero di salatini croccanti, ideali per aperitivi, buffet o snack improvvisati. Basta farcire la pasta sfoglia con i tuoi ingredienti preferiti, come formaggi, salumi o verdure, tagliarla a cubetti e infornarla per pochi minuti. Il risultato? Un antipasto sfizioso e croccante che piacerà a tutti.

Perfetti per essere personalizzati con diversi tipi di ripieno, i salatini sono anche una soluzione ideale per chi ha poco tempo ma non vuole rinunciare al gusto.

COME CONSERVARE I SALATINI

I salatini di pasta sfoglia possono essere conservati a temperatura ambiente per 1-2 giorni, chiusi in un contenitore ermetico. Se preferisci, puoi conservarli in frigorifero per mantenere la loro freschezza più a lungo. Per farli tornare croccanti prima di servirli, basta riscaldarli in forno a 180°C per qualche minuto. **Evita di riscaldarli al microonde, poiché potrebbero perdere la loro consistenza croccante.** Se desideri prepararli in anticipo, puoi congelarli una volta cotti e scongelarli a temperatura ambiente o riscaldarli direttamente in forno.

CONSIGLI PER DIMINUIRE LO SPRECO ALIMENTARE

Se ti avanzano ingredienti per farcire i salatini, puoi riutilizzarli in altre preparazioni. I salumi o i formaggi possono essere usati per farcire panini o arricchire una [frittata](#). La pasta sfoglia può essere utilizzata per creare dei rustici o delle [torte salate con verdure](#) o altri ingredienti che hai a disposizione. Se ti avanzano dei salatini, puoi gustarli il giorno dopo, riscaldandoli in forno per renderli nuovamente croccanti.