

ANTIPASTI E SNACK

Cestini di sfoglia con lenticchie

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa COSTO: basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

PASTA SFOGLIA rotolo - 1
LENTICCHIE già cotte - 300 gr
PANCETTA AFFUMICATA 100 gr
SALE

Non sapete cosa preparare per cena o magari siete alle prese con il cenone di capodanno e avete voglia di preparare qualcosa di sfizioso ,veloce e originale che possa essere di gradimento per tutti, e non sia il classico secondo o antipasto? I cestini di sfoglia con le lenticchie potrebbero fare al caso vostro, sono facili, economici e di sicura riuscita!

PREPARAZIONE

1 Per i Cestini di sfoglia con lenticchie potete tranquillamente utilizzare le lenticchie già pronte del supermercato, altrimenti, se avete del tempo a disposizione, preparatele voi.

Ma ora vediamo come procedere: raccogliete le lenticchie in una ciotola, salatele leggermente.



2 Stendete sul piano di lavoro il rotolo di pasta sfoglia già pronta; con l'aiuto di un taglia-pasta rotondo, ricavate dei dischi di pasta sfoglia da mettere all'interno degli stampini, considerate che i dischi di pasta sfoglia dovranno ricoprire non solo il fondo degli stampi, ma anche il bordo.





- 3 Dopo avere foderato tutti gli stampini con la pasta sfoglia, bucherrelate il fondo di quest'ultima, con i rembi di una forchetta.



- 4 Prendete le fette di pancetta; potete utilizzare sia quella affumicata che quella normale, scegliete voi, secondo il vostro gusto; tagliate le fette di pancetta a metà e ogni metà stendetela dentro lo stampino sopra la pasta soglia.





- 5** Una volta che avrete posizionato dentro tutti gli stampini le mezze fette di pancetta, prendete una porzione di lenticchie con un cucchiaio e mettetele all'interno dello stampino sopra la pancetta.

Se volete potete completare i cestini con sfoglia e lenticchie, aggiungendo sopra di esse, anche un'altra mezza fetta di pancetta; questo renderà il piatto ancora più croccante e gustoso.



- 6** I cestini sono tutti farciti, trasferite in forno caldo ventilato preriscaldato a 200°C per

circa 10-15 minuti, giusto il tempo necessario per far cuocere la pasta sfoglia e far diventare croccante la pancetta.



7 Sfornate, lasciate intiepidire e servite.



