

ANTIPASTI E SNACK

## Ventagli di pasta sfoglia con salsiccia e robiola

DOSI PER: 6 persone    DIFFICOLTÀ: bassa    PREPARAZIONE: 15 min    COTTURA: 20 min    COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile

NOTE: 1 ORA DI RAFFREDDAMENTO



### INGREDIENTI

PASTA SFOGLIA 250 gr

ROBIOLA 150 gr

SALSICCIA DI MAIALE 4

La maggior parte di noi conosce la versione dolce dei ventagli di sfoglia, ricchi di zucchero e talvolta coperti con del cioccolato, noi vi vogliamo proporre una versione alternativa: ventagli salati con salsiccia e robiola.

Per la preparazione ci vogliono giusto pochi minuti e avrete a disposizione un'ottimo sfizio o antipasto da gustare con i vostri amici, magari accompagnati da un'ottima birra.

# PREPARAZIONE

- 1 Stendete bene la pasta sfoglia o srotolatela se ne avete acquistata di già pronta. Distribuitevi sopra la robiola in uno strato omogeneo.



- 2 Spellate le salsiccie e distribuitele sulla sfoglia.



- 3 Se avete una sfoglia molto grande potete anche decidere di distribuire la salsiccia

formando due strisce e tagliare la sfoglia a metà così da realizzare due rotolini.



- 4 Arrotolate la sfoglia partendo dai lati più lunghi partendo prima da un lato e poi dall'altro. Abbiate l'accortezza di far toccare i due rotolini nel centro della sfoglia.



- 5 Avvolgete i rotolini nella carta da forno solitamente in dotazione con la sfoglia pronta e riponeteli in freezer per un'oretta. Questo passaggio in freezer vi faciliterà il taglio dei ventagli.



**6** Riprendete i rotolini e tagliate i ventagli ad uno spessore di circa 1 cm.



**7** Disponete i ventagli in una teglia foderata di carta forno abbastanza distanziati e infornateli a 200°C per circa 20 minuti o fino a doratura.



**8** Servite i ventagli ancora caldi o tiepidi.

