

ANTIPASTI E SNACK

Lasagnetta di pasta sfoglia

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media PREPARAZIONE: 20 min COTTURA: 20 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

2 confezioni di pasta sfoglia rettangolare

1 confezione di philadelphia

poco patè di olive nere

2 zucchine

80 g di fontina

1 cipolla

4 cucchiaini di olio extravergine di oliva.

PREPARAZIONE

1 Tagliare la fontina a listarelle molto sottili.



- 2 Tagliare la sfoglia in 12 rettangoli, trasferitele in una placca foderata di carta forno ed infornate a 220°C per circa 10 minuti o fino a doratura.



- 3 Tagliare le zucchine a julienne e tritare la cipolla.

In una padella mettete le zucchine, la cipolla e l'olio e fate rosolare fino a cottura delle zucchine.



- 4 Montare il piatto mettendo sul fondo un rettangolo di sfoglia spalmateci sopra poca philadelphia e poco patè, coprite con le zucchine e la fontina, coprite con una seconda sfoglia ancora philadelphia, patè, zucchine, fontina e concludete con una terza sfoglia.

Nello stesso modo preparate altre 3 lasagnette.



