

TORTE SALATE

Piccoli fagottini di sfoglia

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) PREPARAZIONE: [10 min](#) COTTURA: [15 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



INGREDIENTI

2 rotoli di pasta sfoglia rettangolare

4 fette di speck

40 g circa di burro

2 wustel

60 g di parmigiano in scaglie

1 uovo

pepe.

PREPARAZIONE

1 Dividete la pasta sfoglia in 12 rettangoli (6 rettangoli per sfoglia).

Farcire 4 rettangoli con lo speck ed un fiocco di burro, altri 4 rettangoli farciteli con metà wustel ed i rettangoli che rimangono con il parmigiano ed una macinata di pepe.

Arrotolateli bene chiudendo bene i bordi.



- 2 Trasferiteli sopra una placca da forno foderata di carta forno e spennellare con l'uovo sbattuto, concludete con una macinata di pepe.



- 3 Infornate a 200°C per 15 minuti circa.



4 Serviteli tiepidi.

