

ANTIPASTI E SNACK

Rotoli di sfoglia super veloci

LUOGO: Europa / Italia

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



INGREDIENTI

pasta sfoglia già pronta
mozzarella
pomodorini pachino
ricotta forte
pomodori a fette
sale
erba cipollina.

PREPARAZIONE

- 1 Prendere della pasta sfoglia e stenderla con il mattarello su un piano infarinato e disporvi sopra, dopo averla bucherellata con una forchetta, dei pomodorini e dei dadini di mozzarella.

Aggiungere un po' di sale e dell'erba cipollina.



2 Aprire il barattolo della ricotta forte e



3 spalmarla con una forchetta su un altro rotolo di pasta sfoglia.



4 Disporre delle fette di pomodoro ed aggiungere solo dell'erba cipollina.



5 Arrotolare la pasta formando 2 rotoli.



6 Trasferirli in una teglia con della carta forno e spennellarli con dell'uovo.

Distribuire del peperoncino sopra il rotolo con la mozzarella e del sesamo sopra quello con la ricotta forte.



7 Infornare giusto il tempo di preparare un'insalata di contorno ed apparecchiare.

