

TORTE SALATE

## Rustici di foglia vari

LUOGO: Europa / Italia

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



### INGREDIENTI

2 rotoli di pasta sfoglia  
farciture a piacere.

### PREPARAZIONE

**1** Per preparare il fagottino:

fare un quadrato di sfoglia e mettervi al centro un funghetto champignon intero, precedentemente cotto al forno gratinato (farcito con aglio, prezzemolo, pan grattato e poco olio) ed infine chiudere a fagottino.

Per le lunette:

ricavare dalla sfoglia un disco con un bicchiere, riporvi al centro dei pezzi di peperone arrostito e spellato e qualche pezzo di cipolla cotta in padella con poco olio, sale ed un po'

d'acqua con aceto. Chiudere il disco con la farcia all'interno e bucherellarlo con la forchetta.

Per i cannoncini di wurstel:

tagliare a metà i wurstel piccoli e ricoprire ogni pezzo con una striscia di pasta.

Per i triangoli:

ricavare un rettangolo di sfoglia, dividerlo in 2 parti uguali, poi condire una parte con passata di pomodoro, acciughe, capperi e galbanino.

Chiudere con la seconda parte sovrapponendola alla prima farcita, tagliare, infine, il tutto formando dei triangoli.

Cuocere il tutto in forno.



