

TORTE SALATE

Rustici leccesi

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

DOSI PER: [6 pezzi](#) DIFFICOLTÀ: [molto bassa](#) PREPARAZIONE: [25 min](#) COTTURA: [25 min](#) COSTO:

[basso](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [molto facile](#)



I **rustici leccesi** sono una specialità della cucina salentina, un simbolo della [tradizione culinaria pugliese](#) che racchiude tutto il sapore e la genuinità del territorio. Questi **sfiziosi snack** sono **perfetti per ogni occasione**, dall'[aperitivo](#) all'antipasto, oppure un gustoso spuntino da gustare in qualsiasi momento della giornata.

I rustici leccesi sono ben radicati nella cultura gastronomica del Salento. *Sono nati come cibo di strada, venduti nelle bancarelle e nelle botteghe di paese.* La loro popolarità è cresciuta nel tempo, diventando un must per chi visita Lecce e le altre località del Salento.

Oggi cuciniamo insieme i rustici leccesi, vedrai come è facile e che soddisfazione portarli in tavola!

INGREDIENTI PER FARE I RUSTICI

LECCESI

PASTA SFOGLIA rotoli rettangolari - 2

MOZZARELLA va bene anche la provola -

50 gr

PASSATA DI POMODORO 50 gr

INGREDIENTI PER FARE LA BESCIAMELLA

LATTE 200 ml

FARINA 00 30 gr

BURRO 30 gr

SALE

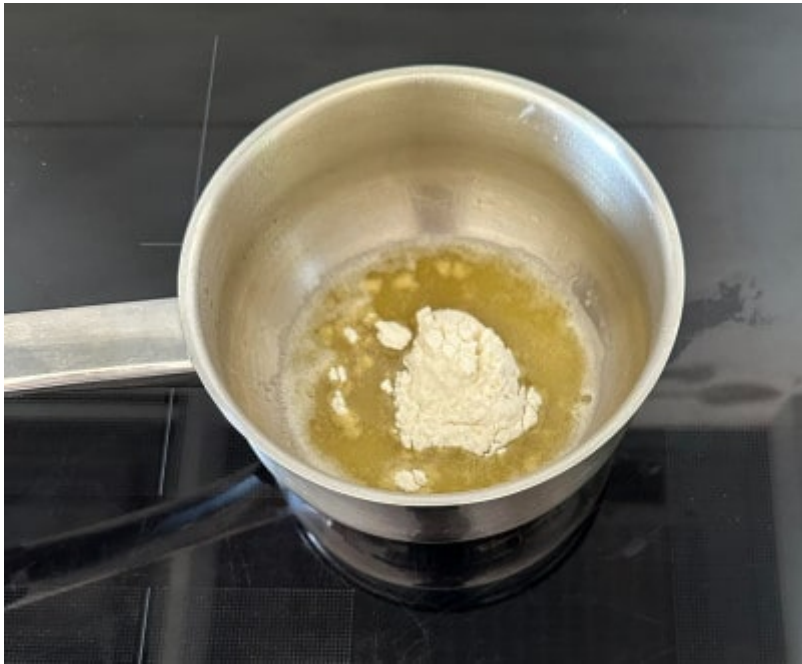
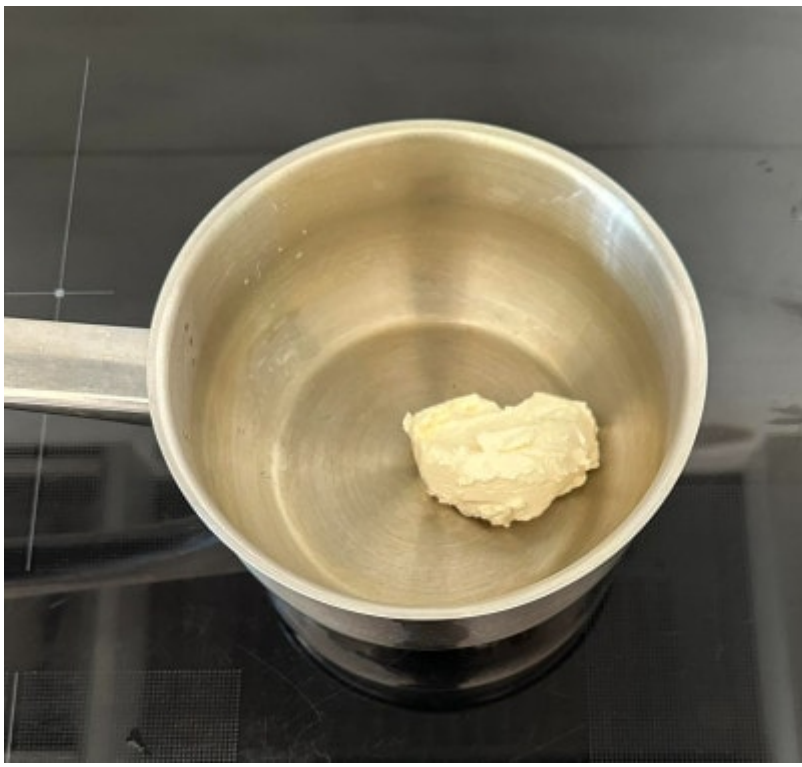
INGREDIENTI PER SPENNELLARE

TUORLO D'UOVO 1

COME SI FANNO I RUSTICI LECCESI

1 Per prima cosa prepara la besciamella: fai sciogliere il burro in un pentolino e aggiungi la farina, mescola velocemente e unisci poco per volta anche il latte tiepido.

Mescola la besciamella con una frusta fino a completo addensamento, aggiungi un pizzico di sale e tieni da parte la salsa così ottenuta.





- 2 Stendi sul piano di lavoro il primo rotolo di pasta sfoglia, poi con un coppa pasta da 8 cm ricava 12 dischetti.



3 Con un coppa pasta da 6 cm ricava altri 6 dischetti dall'altro rotolo di sfoglia.



4 Posiziona i 6 dischetti grandi su una teglia con carta forno e spennella con il tuorlo, poni su ogni dischetto gli altri 6 della stessa dimensione, la base doppia farà gonfiare i rustici.

Metti al centro di ogni base di sfoglia un cucchiaino di besciamella, uno di passata di pomodoro ed un cubetto di mozzarella.



5 Ricopri il ripieno con i dischetti più piccoli e spennella la superficie con il tuorlo.

Inforna i rustici leccesi in forno preriscaldato a 200°C per circa 25 minuti, il tempo di cottura dipende dal forno.



SE TI SONO PIACIUTI I RUSTICI SALENTINI, PROVA ANCHE QUESTE

RICETTE:

Tiella barese

Scarcella

Pasticciotti

Polipetti affogati

Focaccia pugliese