

ANTIPASTI E SNACK

Sfogliette con brie e zucchine

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 15 min COTTURA: 15 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



Le sfogliette con brie e zucchine costituiscono un antipasto sfizioso, leggero e semplice da preparare. Se ne avete necessità potete preparare le sfogliette con largo anticipo e infornarle all'ultimo, per servirle calde calde ai vostri amici. Le sfogliette con brie e zucchine sono ottime anche per arricchire i buffet delle vostre feste.

INGREDIENTI

PASTA SFOGLIA rotolo - 1
BRIE 100 gr
ZUCCHINE 3
UOVA per spennellare - 1
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4
cucchiaini da tavola
SALE
PEPE NERO

PREPARAZIONE

- 1 Tagliate le zucchine a rondelle piuttosto fini e mettete da parte; se preferite eseguite quest'operazione utilizzando una mandolina.



- 2 Tagliate finemente il brie e mettetelo da parte.



- 3 A questo punto ricavate dalla pasta sfoglia tanti quadrati aiutandovi con un coppa pasta.



- 4 Con un coppapasta di dimensioni più piccole rispetto a quello utilizzato precedentemente, coppate metà dei quadrati appena ottenuti ricavandone delle cornici che andrete a posizionare sui quadrati rimasti interi.



5 Ora, posizionate le fettine di brie sulla base di ogni sfoglietta, lasciando libera la cornice.



6 Disponete, infine, le rondelle di zucchine.



7 Trasferite le sfogliette in una teglia foderata con un foglio di carta forno, ungetele con poco olio extravergine d'oliva e insaporitele con poco pepe e sale.



- 8 Spennellate la cornice delle sfogliette con un uovo sbattuto e infornatele a 220°C per circa 15 minuti.



9 Servite le sfogliette ancora ben calde.

