

ANTIPASTI E SNACK

Tartine stella con olive e gorgonzola

LUOGO: Europa / Italia

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



INGREDIENTI

2 rotoli di pasta sfoglia stesa
100 g di gorgonzola
100 g di olive
70 g di parmigiano grattugiato
1/2 spicchio d'aglio
1 uovo
30 ml d'olio oliva
sale.

PREPARAZIONE

1 Ecco gli ingredienti.



2 Sgocciate le olive, sbucciare l'aglio e mettere tutto nel tritatutto.

Frullare alla massima potenza , aggiungere l'olio e frullare per un altro minuto.



3 Stendere un rotolo di pasta sfoglia lasciandolo sulla carta, spalmarlo con la crema di olive, disporvi sopra le fettine di gorgonzola.



4 Coprire con l'altro rotolo di sfoglia, facendolo aderire bene.

In una ciotolina, sbattere l'uovo col parmigiano, e spennellare la sfoglia.





5 Ritagliate con un tagliapasta la sfoglia farcita a forma di stella.

Cuocere in forno a 200°C per 15 minuti, o finchè la superficie non sarà dorata.



