

ANTIPASTI E SNACK

# Ventaglini di sfoglia ripieni

LUOGO: Europa / Italia

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



## INGREDIENTI

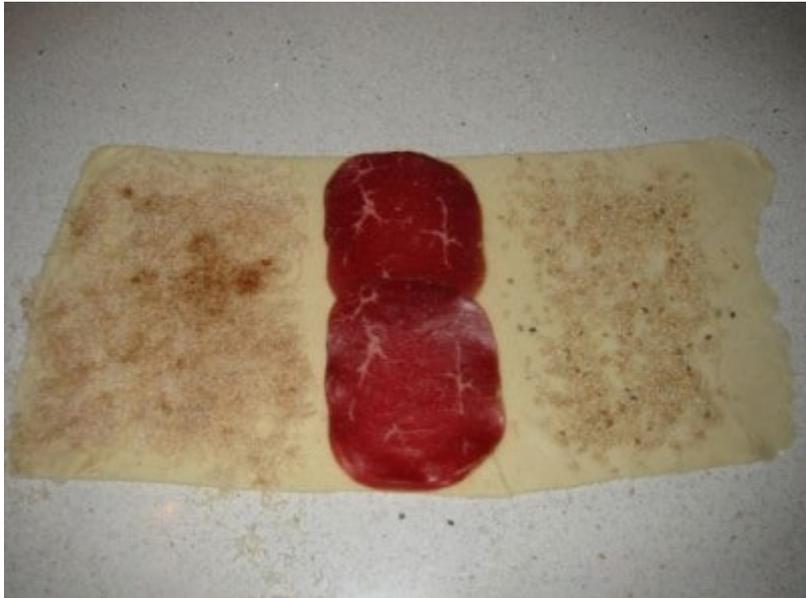
Bresaola  
parmigiano  
paprika  
semi di sesamo  
pasta sfoglia.

## PREPARAZIONE

1 Stendere la pasta sfoglia.



**2** Farcirla con parmigiano e paprika, fettine di bresaola, semi di sesamo, altri condimenti a piacere.



**3** Arrotolare sui due lati lunghi, fino a far incontrare i due rotolini al centro della sfoglia.



4 Mettere in frigo a raffreddare un po' per indurire la pasta e agevolare la fase di taglio.

Dopo aver tagliato a pezzetti i rotolini mettere le fettine sulla placca da forno ben distanziate.



5 Cuocere in forno a 180° per 20 minuti.

