

ANTIPASTI E SNACK

100 salatini in 30 minuti

di: *cameron*

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone

DIFFICOLTÀ: bassa

COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



100 salatini in 30 minuti si può fare? Certo che si e il risultato sarà magnifico!

INGREDIENTI

ROTOLO DI PASTA SFOGLIA da 250g
ciascuno - 2

TUORLO D'UOVO per spennellare - 1

LATTE 2 cucchiaini da tavola

PER LA FARCITURA

POMODORI PELATI spezzettati - 100 gr

SPICCHIO DI AGLIO ½

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

ORIGANO

MOZZARELLA grattugiata - 40 gr

PROVOLONE a dadini - 40 gr

PROSCIUTTO COTTO a dadini - 50 gr

ZUCCHINE 1

SALE

CAPRINO 40 gr

OLIVE NERE denocciolate - 30 gr

Preparazione

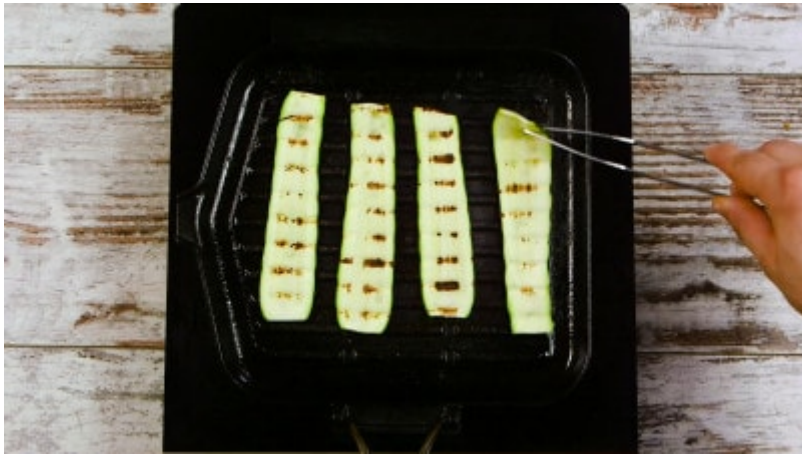
- 1 Quando volete preparare 100 salatini in 30 minuti, occupatevi prima di tutto della preparazione dei vari tipi di ripieno per farcire i salatini.

- 2 Da prima preparate la salsa di pomodoro: versate in una casseruola, i pomodori pelati spezzettati, con un filo d'olio extravergine d'oliva, aromatizzate con mezzo spicchio d'aglio, insaporite con un pizzico di sale e una spolverata di origano. Lasciate cuocere in maniera tale da ottenere una salsa densa, quindi eliminate l'aglio, allontanate dal fuoco, lasciate freddare e tenete da parte.





- 3** Lavate e spuntate la zuccina, tagliatela a fette alte di circa 1/2 centimetro e, grigliate le fette, su di una griglia bella calda. Salate leggermente le zucchine, fatele raffreddare e, mettete da parte.



- 4** Tagliate a dadini il prosciutto cotto, e il provolone. Prendete le olive nere denocciolate e, tagliatele a rondelle. Tutti gli ingredienti sono pronti.

A questo punto prendete il primo rotolo di pasta sfoglia rettangolare pronta e, stendetela su di una teglia ricoperta con della carta forno. Cercate di fare dei segni sulla pasta in maniera tale da ricavare tre parti di sfoglia uguali.

Iniziate a farcire la pasta sfoglia nel seguente modo: il primo terzo di pasta sfoglia cospargetelo con la salsa di pomodoro e con la mozzarella grattugiata.





5 Il secondo terzo con con i dadini di prosciutto cotto e provolone.



6 L'ultimo terzo con le zucchine grigliate, il formaggio caprino e le rondelle di olive.

Coprite il rettangolo di pasta sfoglia farcito, con il secondo rotolo di pasta sfoglia. Quindi dividete il tutto in quadrati di circa 2,5 centimetri di lato, cercando di rispettare la farcitura.







- 7** In una scodellina sbattete un tuorlo d'uovo insieme a due cucchiari di latte e, con l'aiuto di un pennello, spennellate la superficie della pasta sfoglia farcita.

Trasferite in forno statico preriscaldato a 200°C per circa 20 minuti, o fino a doratura completa dei salatini.



- 8** Trascorso il tempo necessario per la cottura, sfornate i salatini, controllate che siano bene divisi tra loro, lasciateli raffreddare e servite.

