

ANTIPASTI E SNACK

Cestini di sfoglia con zucchine trifolate

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [20 min](#) COTTURA: [25 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [molto facile](#)



Sei alla ricerca di un gustoso [antipasto](#) estivo diverso dal solito? Prova la nostra ricetta dei **cestini di sfoglia con zucchine trifolate**: gusci croccanti e dorati di [pasta sfoglia](#) ripieni di morbide e saporite [zucchine trifolate](#).

Un'idea originale e stuzzicante per trasformare uno dei [contorni](#) estivi casalinghi più amati in un finger food accattivante, che arricchirà di gusto i tuoi buffet e i pranzi all'aperto. Da oggi i [menu estivi](#) avranno una marcia in più con questa sfiziosa ricetta dei **cestini di sfoglia con zucchine trifolate**!

INGREDIENTI PER CUCINARE I CESTINI DI SFOGLIA RIPIENI

ZUCCHINE 400 gr

PASTA SFOGLIA in rotolo rettangolare -
265 gr

SPICCHIO DI AGLIO 1

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 30
ml

PREZZEMOLO

SALE

TUORLO SODO 1

TUORLO D'UOVO per spennellare -

SCAGLIE DI PARMIGIANO 20 gr

COME SI FANNO I CESTINI DI SFOGLIA RIPIENI

- 1 Per preparare i cestini di sfoglia con zucchine trifolate per prima cosa pulite le zucchine eliminando i fiori e la parte finale, lavatele sotto l'acqua corrente e tagliatele a rondelle





2 Mettete uno spicchio d'aglio e un filo d'olio in una padella e fatelo rosolare finchè comincia a sfrigolare.

Unite le zucchini e cuocete per una decina di minuti, aggiungendo un po' d'acqua se necessario e rigirando con un cucchiaio di legno di tanto in tanto.

Verso la fine aggiungete qualche foglia di prezzemolo sminuzzata e aggiustate di sale.





3 Srotolate la pasta sfoglia e dividetela in quadrati di circa 10 cm. per lato aiutandovi con una rotella da pizza.

Inserite i quadrati di sfoglia all'interno di uno stampo porta muffin, oppure semplicemente in dei pirottini di carta.

Con i rebbi di una forchetta bucherellate il fondo della sfoglia, in tal modo in cottura non si alzerà troppo.

Spennellate la superficie della sfoglia con tuorlo d'uovo.



4 Cuocete in forno a 180° C. per 10-15 minuti circa o fino a quando la sfoglia sarà ben

dorata.

Lasciate raffreddare i cestini, schiacciate un po' il fondo con le dita e inserite all'interno le zucchine trifolate.

Sbriciolate un tuorlo d'uovo e con esso decorate i cestini.

Terminate distribuendo scaglie di grana padano.





CONSIGLIO:

Quando acquistate le zucchine controllate che siano sode, con la buccia bella brillante, e con fiori non appassiti, in questo modo otterrete zucchine trifolate belle croccanti.

COME SI CONSERVANO I CESTINI DI SFOGLIA

Una volta assemblati tutti gli ingredienti i cestini vanno consumati in giornata, al massimo il giorno dopo tenendoli in frigo.

Non è consigliato congelare il piatto.