

TORTE SALATE

Ghirlanda di pasta sfoglia

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

DOSI PER: [8 persone](#) DIFFICOLTÀ: [molto bassa](#) PREPARAZIONE: [15 min](#) COTTURA: [30 min](#) COSTO:

[molto basso](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [molto facile](#)



La **ghirlanda di pasta sfoglia salata** è l'antipasto perfetto per portare la magia del Natale in tavola. Questa **ricetta** non è solo un finger food delizioso, ma anche un meraviglioso **centrotavola ghirlanda di pasta sfoglia** commestibile, che stupirà i tuoi ospiti. È una di quelle idee geniali che si preparano in pochissimo tempo, perfetta per chi cerca [antipasti di Natale last minute](#). La [pasta sfoglia](#) è una vera alleata durante le feste: con un solo rotolo si possono creare tantissimi stuzzichini, come un festoso [Albero di Natale di pasta sfoglia](#), dei simpatici [alberelli di sfoglia](#) o delle veloci [Girelle di pasta sfoglia salate](#). E per un buffet ricco, non possono mancare i classici [Cornetti salati di pasta sfoglia](#)

, i [Grissini di sfoglia](#) o gli elegantissimi Vol-au-vent. E se il tempo stringe, ci sono sempre i [Salatini di sfoglia in friggitrice ad aria](#) o la ricetta per fare [100 salatini in 30 minuti](#).

INGREDIENTI PER LA GHIRLANDA

SALATA DI NATALE

ROTOLO DI PASTA SFOGLIA rotonda - 1

SPINACI LESSATI E STRIZZATI 200 gr

RICOTTA VACCINA 200 gr

POMODORI CILIEGINI 3

UOVA per spennellare - 1

SALE

PEPE NERO

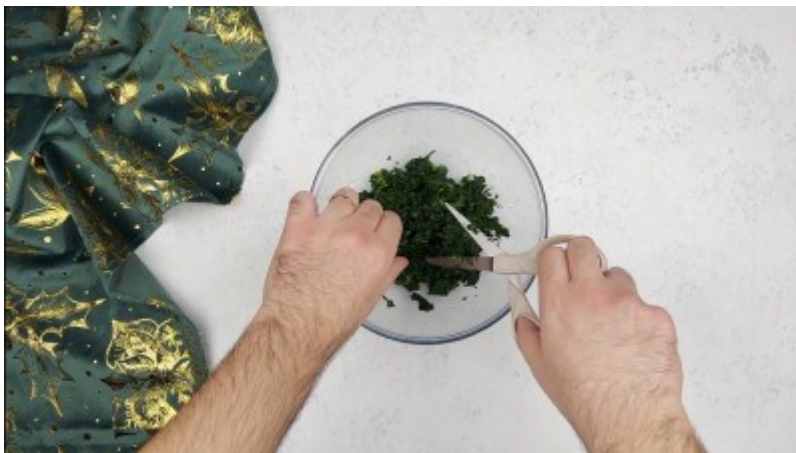
PARMIGIANO REGGIANO

GRATTUGIATO facoltativo - 2 cucchiaini da tavola

PREPARAZIONE

Asciugatura: Questo è il passaggio fondamentale. Metti la ricotta in un colino a perdere il siero. Prendi gli spinaci già lessati e strizzali con forza tra le mani, devono perdere tutta l'acqua in eccesso, altrimenti bagneranno la sfoglia rendendola molle.

Il mix: Metti gli spinaci strizzati in una ciotola e sminuzzali grossolanamente con una forbice da cucina. Aggiungi la ricotta sgocciolata e mescola bene con una forchetta per amalgamare tutto. Assaggia e regola di sale.





Aromi: Aggiungi una macinata di pepe al ripieno e dai un'ultima mescolata (se vuoi aggiungere del parmigiano, fallo ora).

Il taglio: Srotola la pasta sfoglia fredda di frigo. Con un coltello, tagliala in 8 spicchi triangolari uguali (esattamente come se stessi tagliando una pizza in 8 fette).

L'assemblaggio: Ora serve un po' di geometria. Prendi la teglia con la carta forno. Disponi gli 8 triangoli a raggiera (a forma di stella o sole): le basi larghe dei triangoli devono sovrapporsi leggermente al centro creando un anello chiuso, mentre le punte devono essere rivolte verso l'esterno. Premi bene col dito al centro dove le basi si sovrappongono per "saldare" la pasta.

Farcitura: Disponi il ripieno di ricotta e spinaci a forma di anello (ciambella) sulla parte di pasta centrale, lasciando libere le punte esterne.



Intreccio: Prendi la punta di ogni triangolo, tirala delicatamente verso il centro (passando sopra il ripieno) e infilala sotto la base della ghirlanda, rimboccandola per chiudere il fagotto. Otterrai una

forma a ciambella con i "raggi" che abbracciano il ripieno.

Decorazione: Taglia i pomodorini in 4 spicchi. Inseriscili negli spazi vuoti tra una striscia di sfoglia e l'altra, premendoli leggermente nel ripieno che si intravede: daranno un bel tocco di colore rosso.

Doratura: Sbatti l'uovo in una tazzina e spennella tutta la superficie della ghirlanda.

Forno: Cuoci in forno statico preriscaldato a 180°C per circa 30 minuti. La ghirlanda deve risultare gonfia e ben dorata.





IDEE ALTERNATIVE

Versione senza glutine: Utilizza un rotolo di pasta sfoglia rotonda certificato senza glutine. Il procedimento resta identico.

Versione senza lattosio: Sostituisci la ricotta con una versione senza lattosio o con un formaggio spalmabile vegetale. Assicurati che anche la pasta sfoglia non contenga latte o burro.

Versione light: Per una versione più leggera, puoi farcire la ghirlanda con un mix di verdure grigliate (zucchine, peperoni, melanzane) e usare una ricotta light.

TRUCCHI, CONSIGLI E RIDUZIONE DELLO SPRECO ALIMENTARE

Trucco per una riuscita sicura: Il segreto per una ghirlanda perfetta è sigillare bene il centro della "stella" di pasta sfoglia prima di aggiungere il ripieno. Questo eviterà che si apra in cottura, mantenendo la forma.

Lo sfizio in più: Prima di infornare, spennella la superficie con l'uovo sbattuto e cospargila con semi di sesamo, semi di papavero o granella di frutta secca (mandorle, pistacchi) per un tocco croccante e decorativo.

L'idea per i bambini: Farcisci la ghirlanda con ripieni che amano, come prosciutto cotto e mozzarella, wurstel e formaggio, oppure trasformala in una pizza margherita usando passata di pomodoro e mozzarella.

Idea antispreco: Se ti avanza del ripieno di ricotta e spinaci, è perfetto per condire un piatto di pasta, farcire una frittata o per preparare dei crostini veloci.

CONSERVAZIONE

La ghirlanda di pasta sfoglia è ottima servita calda o tiepida. Se avanza, si può conservare in frigorifero per un paio di giorni. Basterà scaldarla per qualche minuto in forno o in friggitrice ad aria per farla tornare fragrante.

