

ANTIPASTI E SNACK

Girelle di pasta sfoglia salate

di: *Arianna Rallo*

DOSI PER: 8 pezzi DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 15 min COTTURA: 15 min COSTO: basso



INGREDIENTI

ROTOLO DI PASTA SFOGLIA 1

ZUCCHINE 2

RICOTTA 150 gr

POMODORINI 8

OLIO DI OLIVA

SALE

PEPE

ORIGANO ESSICCATO

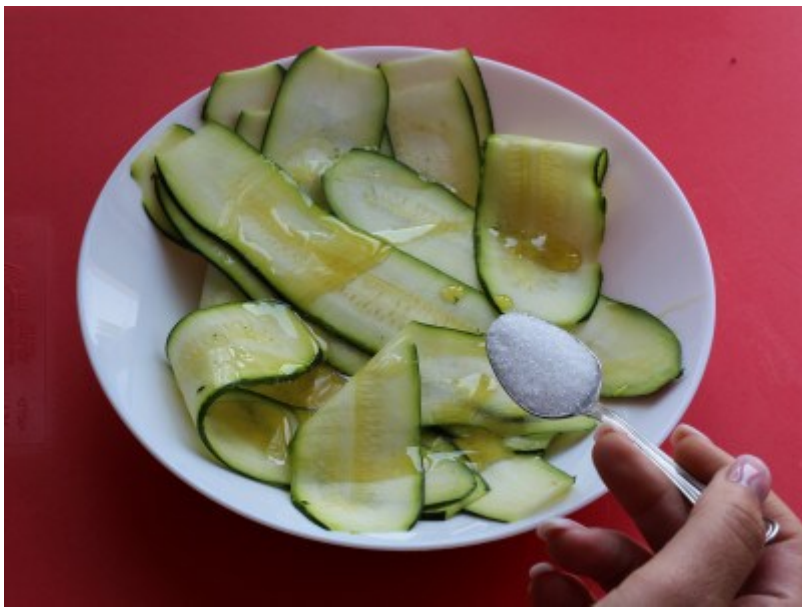
Le girelle di pasta sfoglia salate sono degli stuzzichini vegetariani sfiziosi e rustici, super veloci da realizzare. Sono ottimi [antipasti](#) per una cena buffet o per arricchire con stile un aperitivo. E' una ricetta versatile e svuota frigo, deciderete voi che ripieno utilizzare con quello che troverete in dispensa. Noi oggi vi proponiamo un abbinamento leggero, fresco e gustoso con zucchine, pomodorini e ricotta, un ripieno perfetto per le stagioni più calde.

Provate anche la versione con [prosciutto cotto](#) e quella con il [pesto](#), ancora più appetitose!

PREPARAZIONE

- 1 Per preparare le girelle di pasta sfoglia salate prendete le zucchine e tagliate le estremità. Affettate le zucchine per il lato lungo, le fette dovranno essere dello spessore di qualche millimetro. Per facilitare l'operazione, potete utilizzare una mandolina o un pelapatate. Mettete le fettine di zuccina in un contenitore, salate, pepate e irrorate con un cucchiaio di olio di oliva.





2 Prendete la ricotta, aggiungete un cucchiaio di olio, mezzo cucchiaino di sale e poco pepe. Mescolate velocemente con i rebbi di una forchetta, fin quando la ricotta non si sarà ben ammorbidita. A questo punto srotolate la pasta sfoglia e tagliate, dalla parte lunga, delle strisce di circa 3 cm ciascuna. Se possibile, staccate i pomodorini dal ramo tagliando con una forbice, in modo da lasciare il picciolo. Lavate i pomodorini sotto acqua corrente e asciugateli tamponando con uno straccio. Su una striscia di pasta sfoglia spalmare abbondante crema di ricotta. Posizionate un pomodorino, facendo fuoriuscire di lato il picciolo. Arrotolate su se stessa la striscia di pasta sfoglia fino a coprire solo il pomodorino. Mettete sulla ricotta le fettine di zucchina. Arrotolate fino la fine della striscia, la girella è formata, adagiatela in una teglia con carta da forno. Procedete in questo modo per tutte le 8 strisce, una alla volta.





3 Infine, spolverate con dell'origano secco e irrorate con un filo di olio di oliva. Cuocete le girelle di pasta sfoglia salate nel ripiano medio, impostando in modalità ventilata a 180° per 15 minuti. Quando le girelle saranno ben dorate, saranno pronte. Saranno ottime sia calde che fredde.





CONSIGLIO

CONSERVAZIONE