

ANTIPASTI E SNACK

Girelle di pasta sfoglia salate

LUOGO: **Europa / Italia**

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

basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: **molto facile**



Le girelle di pasta sfoglia salate sono un antipasto versatile e sfizioso che conquista tutti al primo morso. Queste deliziose spirali, preparate con pasta sfoglia e farcite con ricotta e zucchine, sono perfette per ogni occasione, dai pranzi in famiglia agli aperitivi con gli amici.

Prova la nostra ricetta così facile e versatile, puoi infatti decidere il ripieno delle girelle di pasta sfoglia salate in base ai tuoi gusti, l'importante è considerare anche una parte cremosa che può essere formaggio o hummus. La zuccina può essere sostituita da verdure come le melanzane o spinaci precedentemente lessati e ripassati in padella.

Vediamo insieme come cucinare queste deliziose girelle rustiche farcite.

INGREDIENTI PER FARE LE GIRELLE DI PASTA SFOGLIA SALATE

ROTOLO DI PASTA SFOGLIA 1

ZUCCHINE 2

RICOTTA 150 gr

POMODORINI 8

OLIO DI OLIVA

SALE

PEPE

ORIGANO ESSICCATO

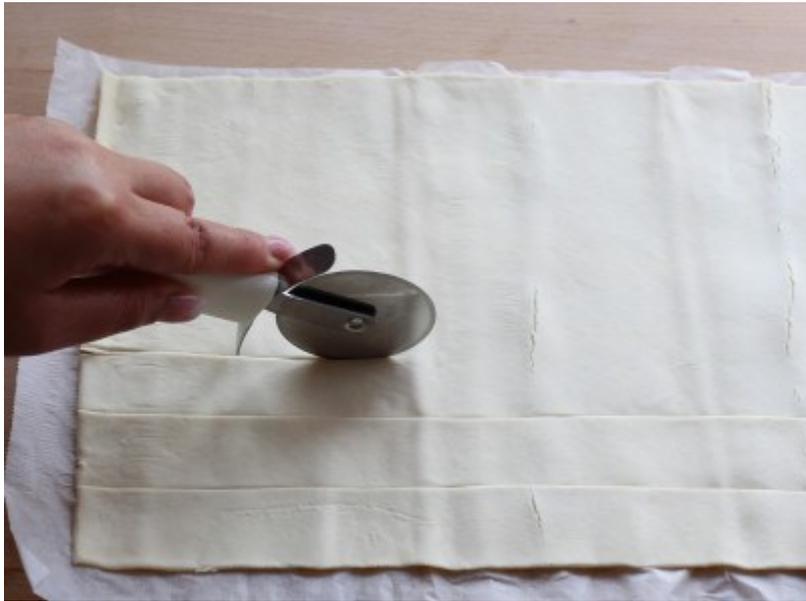
COME SI FANNO LE GIRELLE DI PASTA SFOGLIA SALATE

- 1** Per preparare le girelle di pasta sfoglia salate prendi le zucchine e taglia le estremità. Affetta le zucchine per il lato lungo, le fette dovranno essere dello spessore di qualche millimetro. Per facilitare l'operazione, puoi utilizzare una mandolina o un pelapatate. Metti le fettine di zuccina in un contenitore, insaporisci con sale e pepe e irrorale con un cucchiaio di olio extravergine di oliva.





- 2** Prendi la ricotta, aggiungi un cucchiaio di olio, mezzo cucchiaino di sale e poco pepe. Mescola velocemente con i rebbi di una forchetta, fin quando la ricotta non si sarà ben ammorbidita. A questo punto srotola la pasta sfoglia e taglia, dalla parte lunga, delle strisce di circa 3 cm ciascuna. Se possibile, stacca i pomodorini dal ramo tagliando con una forbice, in modo da lasciare il picciolo. Lava i pomodorini sotto acqua corrente e asciugali tamponando con uno straccio. Su una striscia di pasta sfoglia spalma abbondante crema di ricotta. Posiziona un pomodorino, facendo fuoriuscire di lato il picciolo. Arrotola su se stessa la striscia di pasta sfoglia fino a coprire solo il pomodorino. Metti sulla ricotta le fettine di zucchini. Arrotola la sfoglia fino alla fine della striscia, così la girella è formata, sistemala in una teglia con carta da forno. Procedi in questo modo per tutte le 8 strisce, una alla volta.





3 Infine, spolvera con dell'origano secco e condisci con un filo di olio di oliva. Cuoci le girelle di pasta sfoglia salate nel ripiano medio del forno, impostando in modalità ventilata a 180°C per 15 minuti. Quando le girelle sono ben dorate togliile dal forno. le girelle di pasta sfoglia salata sono ottime sia calde che fredde.





SE TI SONO PIACIUTE LE GIRELLE PASTA SFOGLIA SALATE, DOVRESTI

[Rotolini di zucchine con robiola e crudo](#)

[100 salatini in 30 minuti](#)

[Vol au vent ripieni](#)

[Cornetti salati di pasta sfoglia](#)

[Rustici leccesi](#)

PROVARE ANCHE QUESTE RICETTE: