

ANTIPASTI E SNACK

## Girelle di sfoglia "Pizza-Style"

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: molto bassa    PREPARAZIONE: 10 min    COTTURA: 15 min    COSTO: molto basso    REPERIBILITÀ ALIMENTI: m. difficile



Le girelle di sfoglia **Pizza-Style** rappresentano il "comfort food" degli aperitivi casalinghi: semplici, veloci e dal sapore inconfondibile di pomodoro e mozzarella. Questa preparazione trasforma un rotolo di pasta sfoglia in piccoli bocconcini dorati che sprigionano tutto il profumo della pizza appena sfornata. Sono la soluzione ideale quando hai poco tempo ma desideri offrire qualcosa di caldo e invitante ai tuoi ospiti.

Per rendere il tuo buffet ancora più ricco, potresti accompagnarle a delle sfiziose [pizzette di patate con gorgonzola](#) o servire come alternativa dei fragranti [pizzette fritte](#). Se ami i sapori mediterranei, non perderti anche la nostra versione

delle [pizzette di melanzane](#) o questa sfiziosa variante delle [girelle di pasta sfoglia al salmone](#). Preparare le girelle di sfoglia Pizza-Style è un gioco da ragazzi: pochi ingredienti base e una cottura rapida in forno ti garantiranno un successo strepitoso, portando in tavola tutta l'allegria di uno snack amato da grandi e piccini.

## INGREDIENTI PER LE GIRELLE DI SFOGLIA "PIZZA-STYLE"

ROTOLO DI PASTA SFOGLIA 1  
PASSATA DI POMODORO 5 cucchiari da tavola  
MOZZARELLA PER PIZZA 100 gr  
ORIGANO SECCO  
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

## PREPARAZIONE DELLE GIRELLE DI SFOGLIA "PIZZA-STYLE"

- 1 Prendi il rotolo di pasta sfoglia dal frigorifero all'ultimo momento, srotolalo e appoggialo su un piano di lavoro mantenendo sotto la sua carta forno originale. Versa la passata di pomodoro al centro della sfoglia. Con il dorso di un cucchiaio, spalma la salsa in modo uniforme su tutta la superficie, avendo cura di lasciare circa un centimetro libero dai bordi per evitare che fuoriesca durante la cottura. Cospargi la base con abbondante origano secco e distribuisci uniformemente la mozzarella tritata o il formaggio grattugiato. Se ti piace, aggiungi un filo d'olio extravergine d'oliva.





- 2 Arrotola con delicatezza la sfoglia su se stessa partendo dal lato più lungo. Cerca di stringere bene man mano che procedi, così da ottenere un cilindro compatto e regolare. Prendi il coltello affilato e taglia il rotolo a rondelle spesse circa 2 centimetri.



**3** Adagia ogni girella ben piatta sulla teglia che avrai precedentemente foderato con la carta forno. Inforna in forno statico già caldo a 200°C per circa 15 minuti. Controlla la cottura: le girelle sono pronte quando appaiono ben gonfie e dorate in superficie. Lascia riposare le girelle per qualche minuto prima di servirle. Ricorda che, una volta raffreddate, la sfoglia riprende tutta la sua croccantezza diventando irresistibile!



## IDEE ALTERNATIVE

Versione senza glutine: utilizza un rotolo di pasta sfoglia certificata senza glutine; assicurati di lavorarla molto fredda per evitare che si spezzi durante l'arrotolamento.

Versione senza lattosio: sostituisci la mozzarella classica con una versione senza lattosio o con cubetti di formaggio vegetale che fonde bene.

Versione light: riduci la quantità di formaggio e abbonda con la passata di pomodoro e l'origano, aggiungendo magari dei capperi dissalati per dare sapidità senza grassi extra.

L'idea vegetariana/vegana: questa ricetta è già vegetariana. Per renderla vegana, usa una sfoglia senza burro (molte in commercio lo sono già) e sostituisci la mozzarella con del tofu affumicato grattugiato o un "formaggio" vegano.

L'idea WOW: aggiungi un cucchiaino di pesto di pistacchi o di crema di olive sopra il pomodoro prima di arrotolare: il contrasto di colori e sapori renderà le tue girelle di sfoglia Pizza-Style davvero

gourmet. Trovi altri spunti per le tue [torte salate qui](#).

## TRUCCHI, CONSIGLI E RIDUZIONE DELLO SPRECO ALIMENTARE

Trucco per una riuscita sicura: per ottenere un taglio netto e perfetto delle girelle, metti il rotolo già farcito e arrotolato in freezer per circa 10-15 minuti prima di affettarlo. In questo modo la sfoglia sarà ben soda e non si schiaccerà sotto la lama del coltello.

Lo sfizio in più: spennella la superficie delle girelle con un mix di tuorlo e latte e cospargile con semi di sesamo o parmigiano grattugiato prima di infornare: diventeranno lucide e ancora più croccanti.

L'idea per i bambini: crea delle "mini girelle" grandi quanto una moneta: i bambini si divertiranno a mangiarle in un solo boccone.

Idea antispreco: non buttare i ritagli irregolari delle estremità della sfoglia! Spennellali con un po' di pomodoro avanzato, aggiungi un pizzico di sale e origano, attorcigliali e infornali: otterrai dei bastoncini saporiti.

## CONSERVAZIONE

Le girelle di sfoglia "Pizza-Style" danno il meglio di sé calde o tiepide. Tuttavia, si conservano croccanti per un giorno se riposte in un contenitore di latta o in un sacchetto di carta. Prima di servirle nuovamente, passale per un paio di minuti in forno caldo o nella friggitrice ad aria per ridare fragranza alla sfoglia.