

ANTIPASTI E SNACK

Grissini di sfoglia: ricetta facile e veloce per le feste

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [15 min](#) COTTURA: [20 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [molto facile](#)



Scopri la ricetta dei grissini di sfoglia al prosciutto e sesamo, un antipasto facile e perfetto per le feste.

INGREDIENTI PER CUCINARE I GRISSINI DI SFOGLIA

PASTA SFOGLIA rotolo in formato quadrato - 1
PROSCIUTTO CRUDO 100 gr
PARMIGIANO REGGIANO
GRATTUGIATO 2 cucchiaini da tavola
LATTE
ORIGANO ESSICCATO
SEMI DI SESAMO

COME FARE I GRISSINI DI SFOGLIA PER NATALE

- 1 Togli dal frigo il rotolo di pasta sfoglia almeno 10 minuti prima di srotolarlo, in questo modo eviterai che si formano delle brutte crepe in superficie. Allarga il rotolo di sfoglia sul

piano di lavoro e su una metà distribuisce le fettine di prosciutto crudo. Spolvera con il parmigiano reggiano grattugiato ripiega la parte di sfoglia vuota su quella farcita.





2 Con la punta di un coltello molto affilato, oppure con una rotella tagliapasta, taglia la sfoglia in 6-8 strisce. Con ogni mano prendi un'estremità della striscia e arrotola ogni estremità nel senso opposto all'altra, in questo modo formerai dei torciglioni. Spennella del latte su ogni grissino e cospargine la superficie con semi di sesamo e/o origano, infine disponi i grissini, ben distanziati su una teglia da forno rivestita di carta forno.

Inforna la teglia in forno già caldo e statico a 180°C e cuoci i grissini per circa 20 minuti. Quando la superficie sarà dorata, i grissini sono pronti.



GRISSINI DI SFOGLIA AL PROSCIUTTO E SESAMO: ANTIPASTO PERFETTO

I grissini di sfoglia sono un antipasto croccante e gustoso, ideale per le festività natalizie o un buffet elegante. Questa ricetta è perfetta per chi cerca un'idea veloce ma scenografica: con pochi ingredienti come pasta sfoglia, prosciutto crudo e parmigiano reggiano, otterrai un finger food versatile e sempre apprezzato. La finitura con sesamo o origano li rende ancora più sfiziosi e personalizzabili.

TRUCCHI, CONSIGLI E RIDUZIONE DELLO SPRECO ALIMENTARE

Per ottenere grissini perfetti, aspetta 10 minuti da quando la togli dal frigo per lavorarla, in questo modo eviterai che si rompa.

Se avanzano ritagli di sfoglia, non buttarli: trasformati in piccoli [salatini](#) o [stuzzichini](#).

Puoi variare la farcitura utilizzando pesto, [crema di olive](#) o formaggi spalmabili per un tocco diverso.

Se non hai il prosciutto crudo, sostituiscilo con salame o speck.

COME CONSERVARE I GRISSINI DI PASTA SFOGLIA

Lascia raffreddare completamente i grissini di sfoglia prima di conservarli. Riponili in un contenitore ermetico o in un sacchetto di plastica con chiusura a zip.

Si mantengono croccanti per 2-3 giorni, ma è consigliabile gustarli appena preparati per apprezzarne la fragranza.

POTRESTI CUCINARE ANCHE...

Se ti piacciono gli [stuzzichini di sfoglia](#), prova anche queste ricette:

[Girelle di pasta sfoglia salate](#): ideali per un buffet vegetariano.

[Tartellette salate](#): un antipasto raffinato.

[Crackers](#) fatti in casa semplici e golosi.

[Vol-au-vent ripieni](#): perfetti per le feste natalizie.

[Muffin salati rustici](#): un classico per grandi e piccini.