

ANTIPASTI E SNACK

Rose di sfoglia al bacon

di: *Cookaround*

LUOGO: *Europa / Italia*

DOSI PER: *4 persone* DIFFICOLTÀ: *bassa* PREPARAZIONE: *15 min* COTTURA: *10 min* COSTO: *basso*

REPERIBILITÀ ALIMENTI: *facile*



INGREDIENTI

PASTA SFOGLIA confezione da 230 g - 1

BACON 100 gr

SENAPE 30 gr

MELE facoltativa - ½

Rose di sfoglia al bacon, un antipastino sfizioso ottimo anche come componente di un aperitivo o di un buffet di qualche occasione speciale.

La realizzazione è veramente semplice e veloce ma il risultato non sarà per niente banale, potrete, per di più, personalizzare la farcia in base ai vostri gusti.

PREPARAZIONE

1 Per prima cosa prendete la misura della profondità della formina che utilizzerete per cuocere le rose. Noi abbiamo usato uno stampo da muffin ma qualsiasi stampo di questa forma va bene.

Riportate il doppio di questa misura sulla sfoglia srotolata per poi realizzare delle rose di grandezza adeguata allo stampo.



2 Distribuite un po' di senape lungo tutta la striscia di pasta sfoglia e spennellatela per distribuirli in modo più uniforme.

Disponete, quindi le fette di pancetta in modo tale che fuoriescano per metà della loro altezza dalla pasta sfoglia.

Richiudete, infine la pasta sfoglia libera da farcia sulla pancetta.



3 Spennellate quello che sarà l'interno della rosa con altra senape e arrotolate il tutto.



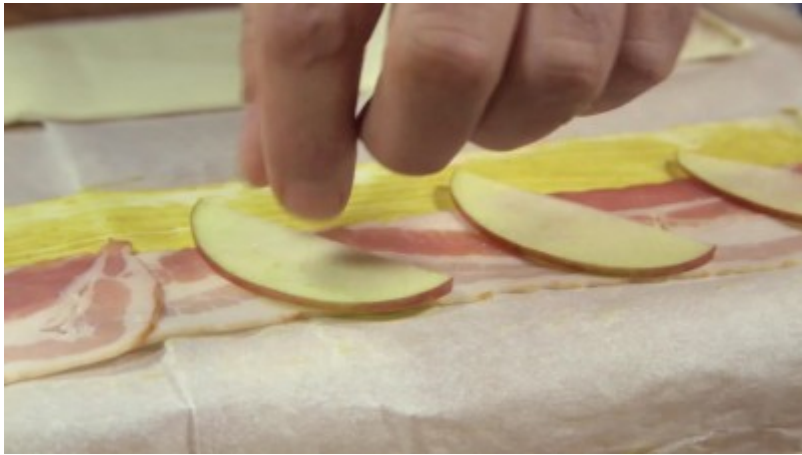
4 Spruzzate dello staccante sullo stampo o imburратelo leggermente e disponetevi le roselline appena realizzate.





- 5** Se piace, potete aggiungere alla farcia delle fettine sottili di mela in modo tale che fuoriescano dalla sfoglia a mo' di petali.

Procedete allo stesso modo che con le altre rose, richiudendo ed arrotolando.





6 Infornate a 200°C per 20 minuti o fino a doratura. Sfornate e lasciate riposare una decina di minuti prima di servirle in tavola.



