

ANTIPASTI E SNACK

# Rose di sfoglia con parmigiano e bacon

di: *Cookaround*

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone**    DIFFICOLTÀ: **molto bassa**    PREPARAZIONE: **10 min**    COTTURA: **20 min**    COSTO:

**basso**    REPERIBILITÀ ALIMENTI: **molto facile**



## INGREDIENTI

PASTA SFOGLIA confezione rettangolare -  
1  
BACON 100 gr  
PARMIGIANO REGGIANO grattugiato -  
100 gr

Queste **rose di sfoglia con parmigiano e bacon** non solo spopolano sul web ma spopoleranno anche sulle tavole dei vostri buffet o delle vostre cene perchè sono fa-vo-lo-se!

Belle e buone le potrete adattare a qualsiasi ripieno voi preferiate purché l'effetto "rosa" possa essere riprodotto con gli ingredienti che sceglierete.

# PREPARAZIONE

- 1 Per realizzare la ricetta delle rose di sfoglia salate, stendete il rotolo di pasta sfoglia sul piano di lavoro. Disponete una fetta di bacon sul lato più corto della sfoglia in modo tale che fuoriesca per metà, ripiegate la sfoglia per prendere la misura della striscia che dovrete tagliare.



**2** Utilizzate la prima striscia come modello per tagliare tutte le altre.



**3** A questo punto andate a formare le rose: disponete il bacon su di una striscia di pasta sfoglia in modo tale che fuoriesca per metà su tutta la lunghezza della sfoglia stessa.



**4** Distribuite il parmigiano e piegate la parte di sfoglia libera sopra il ripieno di bacon e parmigiano.





5 A questo punto arrotolate la striscia con delicatezza formando appunto la rosa.



6 Trasferite le rose in uno stampo da muffin ben imburato e infornate a 200°C per circa 20 minuti o fino a doratura della pasta sfoglia.



**7** Sfornate le rose e fatele freddare per una decina di minuti prima di servirle in tavola.



CONSIGLIO