

ANTIPASTI E SNACK

# Rustici di pasta sfoglia

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: molto bassa    PREPARAZIONE: 10 min    COTTURA: 20 min    COSTO:  
molto basso    REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



Rustici di pasta sfoglia ovvero una ricetta che è talmente semplice da non sembrare nemmeno una vera ricetta! La cosa più complicata? Che poi di complicato davvero non ha nulla: inventarsi i ripieni....noi vi abbiamo dato dei suggerimenti ma davvero voi potrete sbizzarrirvi in accostamenti più o meno azzardati.

Questa ricetta è favolosa per un aperitivo con gli amici oppure come antipasto in una cena informale.

## INGREDIENTI

PASTA SFOGLIA confezioni - 2

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

## SUGGERIMENTI PER IL RIPIENO

SCAMORZA 150 gr

PROSCIUTTO COTTO 150 gr

NDUJA

SALSICCIA DI MAIALE

# PREPARAZIONE

- 1 Srotolate il primo foglio di pasta sfoglia sul piano di lavoro ed iniziate a dividere la sfoglia creando dei quadrati.



- 2 Posizionate un mucchietto di farcia nel centro di ciascun quadrato di pasta sfoglia.



- 3 Coprite il tutto con il secondo foglio di pasta sfoglia e schiacciate in prossimità del

mucchietto di farcia per far aderire bene i due fogli di pasta sfoglia.



- 4 Tagliate i ravioloni con una rotella dentata e trasferiteli in una teglia da forno foderata con carta forno.





- 5 Spennellateli leggermente con dell'olio extravergine d'oliva ed infornateli a 200°C per circa 20 minuti o fino a doratura completa.



- 6 Serviteli tiepidi o freddi.

