

ANTIPASTI E SNACK

Salatini di sfoglia in friggitrice ad aria

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

DOSI PER: [12 pezzi](#) DIFFICOLTÀ: [molto bassa](#) PREPARAZIONE: [10 min](#) COTTURA: [10 min](#) COSTO:

[basso](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [molto facile](#)



I salatini in friggitrice ad aria sono la classica ricetta furbissima che ti salva l'aperitivo. Con un semplice rotolo di pasta sfoglia e quello che hai in frigo, puoi creare in pochi minuti uno stuzzichino caldo, fragrante e goloso. È incredibile quante ricette sfiziose si possano preparare con questo elettrodomestico: pensa a delle velocissime [Pizzette in friggitrice ad aria](#), a delle [Bruschette in friggitrice ad aria](#) o a una [Mozzarella in carrozza](#) leggera e filante. Ma non finisce qui: puoi fare dei [Fiori di zucca in friggitrice ad aria croccanti](#), degli [Involtini primavera](#) senza unto, o dei classici come i [Nuggets di pollo](#)

e le [Crocchette di patate in friggitrice ad aria](#).

Anche i contorni diventano speciali, come i [Funghi ripieni](#) o gli [Anelli di cipolla](#). E per uno snack sano, i [Ceci croccanti in friggitrice ad aria](#) sono perfetti.

INGREDIENTI PER I SALATINI DI SFOGLIA IN FRIGGITRICE AD ARIA

PASTA SFOGLIA RETTANGOLARE 1

FORMAGGIO SPALMABILE 100 gr

WURSTEL 50 gr

FORMAGGIO A PASTA FILATA ad
esempio scamorza o provola - 30 gr

CIPOLLA 1

OLIVE NERE DENOCCIOLATE 4

COME FARE I SALATINI DI SFOGLIA IN FRIGGITRICE AD ARIA

- 1** **Prepara la base.** Srotola la pasta sfoglia. Spalma il formaggio spalmabile su una metà del rettangolo, lasciando libero un bordino di 1 cm lungo i lati. Ripiega la metà di sfoglia vuota su quella farcita, come per chiudere un libro. Premi bene lungo tutti i bordi per sigillarli ed evitare che il formaggio fuoriesca in cottura. Con una rotella o un coltello, taglia il rettangolo farcito in 12 quadratini uguali.





2 Farcisci i salatini. Prendi ogni quadratino e, con il dorso di un cucchiaino, premi leggermente al centro per creare una piccola conca, una sorta di "cestino". Riempi ogni conca con il condimento che hai scelto: qualche rondella di wurstel, un cubetto di formaggio, un po' di cipolla e un pezzetto di oliva. Sbizzarrisciti con gli ingredienti che hai in casa!

Cuoci. Disponi i salatini nel cestello della friggitrice ad aria, cercando di non sovrapporli. Cuoci a 180°C per circa 10 minuti, o finché la sfoglia non sarà ben gonfia, dorata e croccante.





COME SI CONSERVANO GLI STUZZICHINI DI SFOGLIA IN FRIGGITRICE

I salatini danno il loro meglio appena fatti, caldi e fragranti.

Se dovessero avanzare, si conservano per un giorno a temperatura ambiente.

Per farli tornare croccanti, basterà scaldarli per 1-2 minuti nella friggitrice ad aria.

TRUCCHI, CONSIGLI E RIDUZIONE DELLO SPRECO ALIMENTARE

Il trucco in più: Per una superficie bella dorata e lucida, prima di cuocere i salatini puoi spennellarli con un po' di latte o con un tuorlo d'uovo sbattuto con un goccio d'acqua.

Consiglio per il ripieno: Non esagerare con la farcitura! Se ne metti troppa, rischi che fuoriesca in cottura, compromettendo il risultato.

Zero sprechi: Con i ritagli di pasta sfoglia che avanzano dopo aver tagliato i salatini, non buttare via nulla! Cospargili con un po' di zucchero (o formaggio grattugiato per una versione salata) e cuocili per qualche minuto. Diventeranno degli stuzzichini extra, dolci o salati.

IDEE ALTERNATIVE

Alternativa per intolleranze (senza glutine): La soluzione è semplicissima. Ti basterà usare un rotolo di pasta sfoglia senza glutine, facilmente reperibile nel banco frigo di quasi tutti i supermercati.

Alternativa vegana: Scegli una pasta sfoglia vegana (controlla che non contenga burro o strutto) e sostituisci i formaggi con alternative vegetali spalmabili e a pasta filata. Al posto dei wurstel, puoi usare del tofu affumicato a cubetti o delle verdure saltate.

L'idea sfiziosa in più: Per un aperitivo più ricercato, prova una farcitura con formaggio di capra, una goccia di miele e qualche gheriglio di noce. Oppure, per un gusto più fresco, salmone affumicato, formaggio spalmabile e aneto.

L'idea per i bambini: Trasformali in mini calzoni! Farciscili con un po' di passata di pomodoro, mozzarella per pizza e un pezzetto di prosciutto cotto. Saranno un successo assicurato.