

ANTIPASTI E SNACK

Salatini in friggitrice ad aria

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

DOSI PER: [50 pezzi](#) DIFFICOLTÀ: [molto bassa](#) PREPARAZIONE: [15 min](#) COTTURA: [7 min](#) COSTO:

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

NOTE: *I MINUTI DI COTTURA SI INTENDONO PER OGNI INFORNATA*



I salatini in friggitrice ad aria sono la soluzione perfetta per organizzare un aperitivo sfizioso in pochissimo tempo. Con questa [ricetta](#) potrai preparare **due tipi di salatini misti** usando la [pasta sfoglia](#): dei golosi [stuzzichini ai wurstel](#) e delle [pizzette veloci](#). Sono antipasti semplici e golosi, ideali per quando si ha poco tempo ma non si vuole rinunciare al gusto, proprio come questi [antipasti di Natale last minute](#). La pasta sfoglia è una vera alleata per gli stuzzichini delle feste: si possono creare forme scenografiche come l'[Albero di Natale](#), le [Stelline di pasta sfoglia](#) o una [Ghirlanda](#) come

centro tavola commestibile. Per un **buffet**, sono perfette anche le Girelle di pasta sfoglia salate o gli Stuzzichini di sfoglia al Parmigiano. Se poi il tempo stringe davvero, si possono fare 100 salatini in 30 minuti.

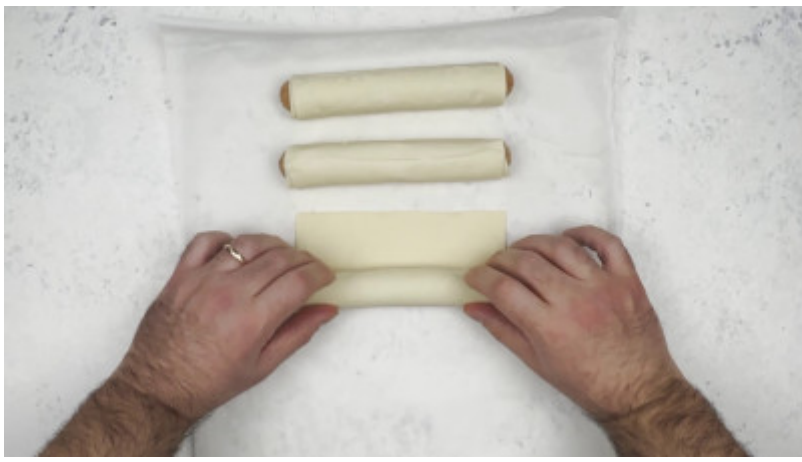
INGREDIENTI PER I SALATINI IN FRIGGITRICE AD ARIA

ROTOLO DI PASTA SFOGLIA rettangolari -
2
WURSTEL grandi, di pollo o di suino - 3
CONCENTRATO DI POMODORO 50 gr
UOVO per spennellare - 1
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)
ORIGANO SECCO
PEPE NERO
PARMIGIANO REGGIANO
GRATTUGIATO

COME FARE I SALATINI IN FRIGGITRICE AD ARIA

Srotola il primo rotolo di pasta sfoglia rettangolare. Taglialo in 4 strisce larghe (dal lato lungo). Prendi i 3 wurstel grandi. Avvolgi ogni wurstel nella pasta sfoglia, sigillando bene la chiusura pizzicando la pasta. Usa la quarta striscia di sfoglia per eventuali pezzi di wurstel avanzati o fanne un grissino al formaggio!
Ora taglia ogni "salsicciotto" ripieno a tocchetti di circa 2-3 cm. Otterrai circa 18-20 bocconcini.





2 **Cottura Wurstel:** Fodera il cestello della friggitrice con carta forno (bucata se possibile per far passare l'aria). Disponi i rustici ben distanziati. Spennellali con l'uovo sbattuto. Cuoci a 180°C per 7 minuti, finché non sono dorati e gonfi.



3 Mentre i primi stuzzichini cuociono, prepara il ripieno dei secondi. In una ciotolina mescola il concentrato di pomodoro con un cucchiaino d'olio e una macinata di pepe. Questo renderà il pomodoro più saporito e spalmabile.





Srotola il secondo rotolo di sfoglia.

Spalma la crema di pomodoro su metà della superficie della sfoglia (immagina di dividerla a libro), lasciando un bordo libero di 1 cm. Spolvera generosamente con l'origano secco.

Ripiega la metà di sfoglia "pulita" sopra quella farcita col pomodoro. Premi bene i bordi con le dita per sigillare il ripieno.



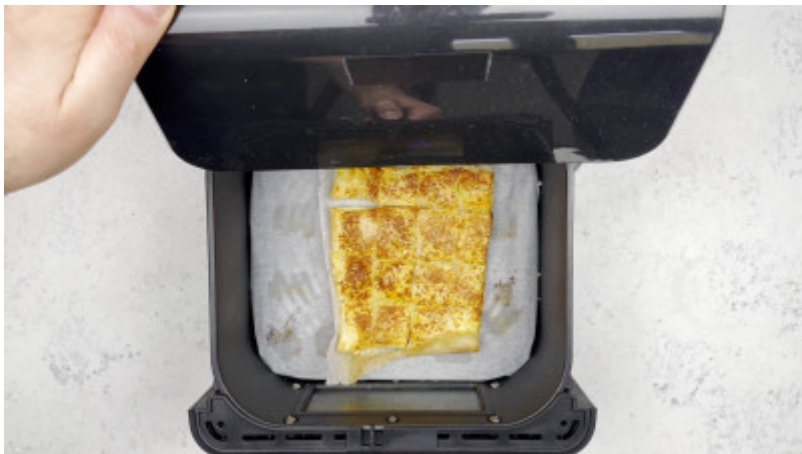


- 5** Spennella tutta la superficie con l'uovo sbattuto rimasto e spolvera con abbondante parmigiano grattugiato (che in cottura farà una crosticina deliziosa). Con la rotella, taglia la sfoglia farcita in tanti quadratini piccoli (circa 3x3 cm). Ne verranno fuori circa 30-32.

Cottura Salatini al Pomodoro

Inserisci i quadratini nel cestello della friggitrice (sempre su carta forno). Attenzione: Non sovrapporli! Se non ci stanno tutti, cuocili in due turni veloci.

Cuoci a 180°C per 7 minuti. Controllali a metà cottura: essendo leggeri, la ventola potrebbe farli volare un po', nel caso risistemali velocemente. Sforna quando sono ben dorati.



IDEE ALTERNATIVE

Versione senza glutine: Utilizza della pasta sfoglia certificata senza glutine e assicurati che anche i wurstel (se li usi) lo siano. Il procedimento rimane identico.

Versione senza lattosio: Controlla che la pasta sfoglia sia senza burro (molte lo sono). Ometti il parmigiano o sostituiscilo con del lievito alimentare in scaglie. Per i rustici, scegli dei wurstel senza derivati del latte.

Versione light: Farcisci i salatini con un velo di passata di pomodoro e verdure grigliate a cubetti (zucchine, peperoni), oppure con della ricotta light e erbe aromatiche.

L'idea vegetariana: Crea dei fagottini con un ripieno di ricotta e spinaci, oppure farcisci i quadratini di sfoglia con [pesto](#) e un pinolo.

L'idea vegana: Usa una pasta sfoglia vegetale e farcisci i salatini con un [patè di olive](#), con dei [funghi trifolati](#) o con un trito di [pomodorini secchi](#) e capperi.

L'idea wow: Per un aperitivo più ricercato, crea dei salatini con un cubetto di gorgonzola e un gheriglio di noce, oppure con del formaggio di capra, una goccia di miele e una fogliolina di timo.

TRUCCHI, CONSIGLI E RIDUZIONE DELLO SPRECO ALIMENTARE

Trucco per una riuscita sicura: Non sovrapporre i salatini nel cestello della friggitrice ad aria. Cuocili in un unico strato per permettere all'aria calda di circolare e renderli gonfi e dorati su tutti i lati. Potrebbe essere necessario fare più infornate.

Lo sfizio in più: Prima di cuocere i salatini al pomodoro, aggiungi sulla superficie un capperi dissalato o un pezzettino di acciuga. Per i rustici, prova ad avvolgere i wurstel con una strisciolina di pancetta prima di arrotolarli nella sfoglia.

Idea antispresco: Questa è una ricetta "svuota-frigo" per eccellenza. Puoi farcire i salatini con qualsiasi avanzo di formaggio, salume o verdura che hai in frigorifero.

COME CONSERVARE I SALATINI IN FRIGGITRICE AD ARIA

I salatini in friggitrice ad aria danno il loro meglio appena fatti, caldi e fragranti. Se avanzano, si conservano per un giorno, ma perdono croccantezza. Basterà scaldarli per 1-2 minuti in friggitrice ad aria per farli tornare come nuovi.