

ANTIPASTI E SNACK

Salatini misti

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

DOSI PER: [8 persone](#) DIFFICOLTÀ: [molto bassa](#) PREPARAZIONE: [15 min](#) COTTURA: [15 min](#) COSTO:

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



I **salatini misti di pasta sfoglia** sono la soluzione perfetta per un **aperitivo** organizzato all'ultimo minuto. Con questa **ricetta furbissima**, che ricorda quella per fare [100 salatini in 30 minuti](#), potrai portare in tavola una varietà incredibile di stuzzichini in un batter d'occhio. Sono l'alternativa al forno ai [Salatini di sfoglia in friggitrice ad aria](#). La bellezza dei **salatini di sfoglia semplici** sta nella loro versatilità, che permette di creare un buffet ricco e variegato. Accanto a loro, puoi servire dei classici [Bigne salati con mousse di mortadella](#), dei croccanti [Biscotti al parmigiano](#) o i simpatici [Bocconcini con i wurstel](#). E per variare, perché non provare delle [Arepas](#) farcite o degli eleganti [Ventagli salati](#)? Se hai

tempo per preparazioni più raffinate, i [Crostini con salmone](#) o la scenografica [Uva brinata](#) faranno un figurone.

INGREDIENTI PER FARE LA BASE DEI SALATINI MISTI

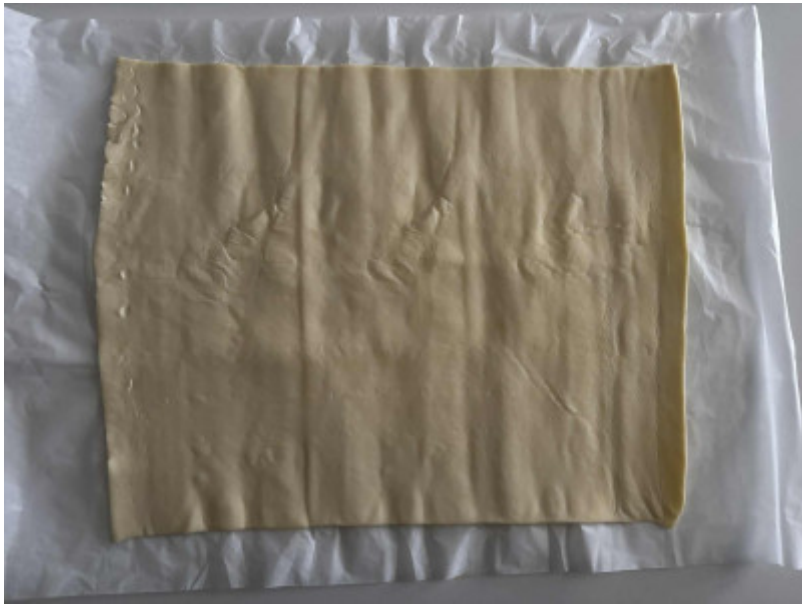
ROTOLO DI PASTA SFOGLIA rettangolare
- 2
FORMAGGIO SPALMABILE 100 gr
TUORLO D'UOVO 1

INGREDIENTI PER LA GUARNIZIONE DEI SALATINI MISTI

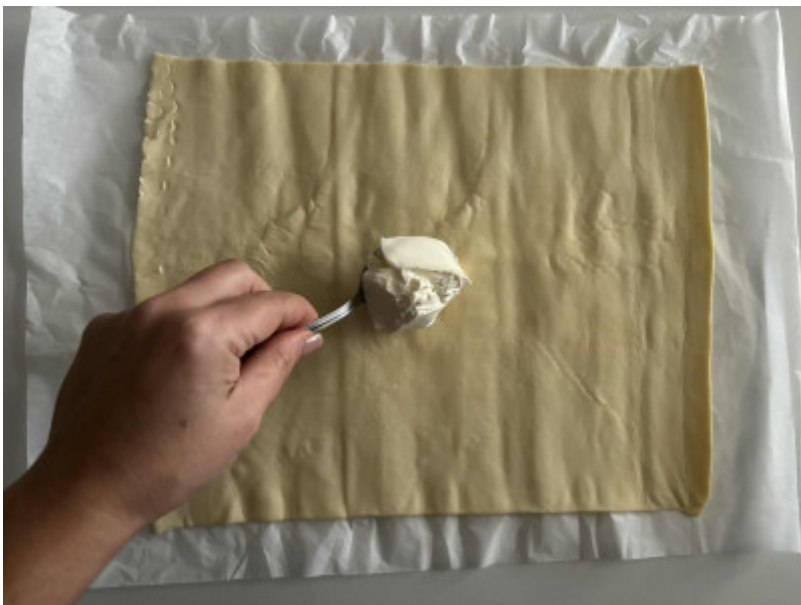
WURSTEL piccoli - 2
OLIVE SNOCCIOLATE nere e verdi - 6
POMODORINI 5
FORMAGGIO FONTINA 50 gr
CIPOLLA ROSSA
SEMI DI PAPAVERO

COME SI FANNO I SALATINI MISTI

- 1** Tira fuori la pasta sfoglia dal frigo all'ultimo momento: deve essere ben fredda per essere lavorata bene. Srotola il primo rotolo rettangolare e lascialo sulla sua carta forno direttamente sulla placca.



- 2 Spalma il formaggio cremoso su tutta la superficie, avendo cura di lasciare libero un bordo di circa 1 cm su tutto il perimetro. Prendi il secondo rotolo di sfoglia, srotolalo e adagialo esattamente sopra il primo, facendoli combaciare. Premi bene con i polpastrelli lungo tutto il bordo esterno per sigillare i due strati e non far uscire il ripieno.





3 Ora il passaggio "furbo": invece di fare i salatini singoli, taglieremo la griglia direttamente sulla teglia. Usa una rotella tagliapasta (o un coltello). Incidi delle righe verticali e poi orizzontali per creare una scacchiera di quadratini piccoli (circa 2-3 cm per lato).

Nota: Devi tagliare la pasta fino in fondo, ma non separare i quadratini: lasciali tutti vicini, si staccheranno dopo la cottura! Otterrai circa 80-100 pezzi a seconda della grandezza.







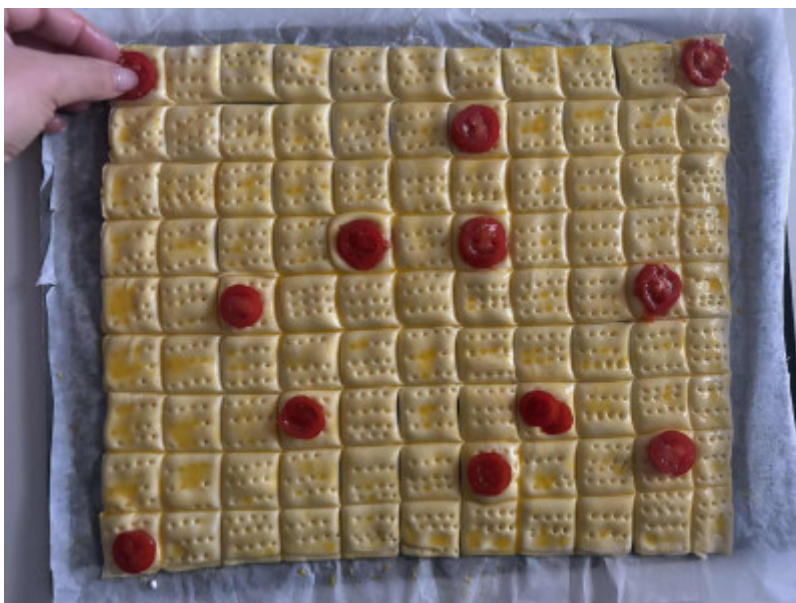
- 4 Sbatti il tuorlo d'uovo e spennella tutta la superficie della "scacchiera". Con i rebbi di una forchetta bucherella ogni quadratino (questo evita che si gonfino troppo diventando palloncini instabili)





5 Ora divertiti a decorare! Metti un pezzetto di ingrediente al centro di ogni quadratino, alternando i gusti:

- una fila con rondelle di wurstel,
- una con pezzetti di oliva,
- una con cubetti di fontina,
- una con fettine sottili di pomodorino o cipolla
- e infine una spolverata di semi di sesamo.





6 Inforna in forno ventilato preriscaldato a 180°C per circa 15-20 minuti. Controlla la

cottura: la sfoglia deve essere ben gonfia e dorata sia sopra che sotto.

Sforna e lascia intiepidire. Una volta tiepidi, separa i quadratini seguendo le linee del taglio: vedrai che si staccheranno facilmente con le mani o ripassando velocemente la rotella. Mettili in un bel vassoio e servi!



IDEE ALTERNATIVE

Versione senza glutine: Utilizza due rotoli di pasta sfoglia certificata senza glutine. Il procedimento resta identico.

Versione senza lattosio: Controlla che la pasta sfoglia sia senza burro (molte lo sono). Sostituisci il formaggio spalmabile e la fontina con alternative vegetali o senza lattosio.

Versione light: Sostituisci il formaggio spalmabile con della ricotta light e utilizza solo verdure

fresche come topping (pomodorini, zucchine a julienne, cipolle).

TRUCCHI, CONSIGLI E RIDUZIONE DELLO SPRECO ALIMENTARE

Trucco per una riuscita sicura: Il segreto è sigillare bene i bordi dei due rotoli di pasta sfoglia premendo con i polpastrelli. Questo creerà una base unica che in cottura diventerà stabile e non si separerà.

Lo sfizio in più: Prima di infornare, spennella la superficie non solo con il tuorlo, ma cospargila anche con un mix di semi (papavero, lino, girasole) per un tocco rustico e croccante.

L'idea per i bambini: Crea una sezione di salatini solo per loro! Usa come base un velo di passata di pomodoro e farcisci i quadratini con wurstel e mozzarella per pizza. Diventeranno delle pizzette irresistibili.

Idea antispreco: Questa ricetta è l'idea antispreco per eccellenza! È perfetta per utilizzare piccoli avanzi di formaggi, salumi, olive o verdure che hai in frigorifero.

COME SI CONSERVANO I SALATINI MISTI

I salatini misti sono migliori se consumati in giornata, caldi o a temperatura ambiente. Se avanzano, si conservano per un giorno in un contenitore, ma tenderanno a perdere fragranza. Puoi scaldarli per un paio di minuti in forno per farli tornare croccanti.