

ANTIPASTI E SNACK

Stelline di pasta sfoglia

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

DOSI PER: [12 pezzi](#) DIFFICOLTÀ: [molto bassa](#) PREPARAZIONE: [15 min](#) COTTURA: [10 min](#) COSTO:

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



Le **stelline di pasta sfoglia** sono l'**antipasto perfetto** per portare la magia delle feste in tavola. Questa **ricetta** permette di creare in pochi minuti dei deliziosi **finger food**, delle stelline di [pasta sfoglia](#) salate che puoi farcire in mille modi diversi. Sono l'idea perfetta per chi cerca stuzzichini scenografici ma veloci, un po' come i famosi [3 finger food a forma di albero di Natale con la pasta sfoglia](#) o il classico [Albero di Natale di pasta sfoglia](#). Con la stessa forma a stella si possono creare anche degli [alberelli di sfoglia](#) 3D. La pasta sfoglia è una vera alleata per gli aperitivi, come dimostrano i velocissimi [Salatini misti](#) o la ricetta per preparare [100 salatini in 30 minuti](#). Per un centrotavola ancora più d'effetto,

puoi provare una [ghirlanda di sfoglia natalizia con 10 ripieni facili](#).

INGREDIENTI PER LA BASE DELLE STELLINE RIPIENE

ROTOLO DI PASTA SFOGLIA rettangolare
si sfrutta meglio, ma va bene anche rotonda
- 1

TUORLO D'UOVO per spennellare - 1

LATTE da unire al tuorlo - 1 cucchiaio da
tavola

SEMI DI SESAMO o semi di papavero -

INGREDIENTI PER LA FARCITURA DELLE STELLINE DI PASTA SFOGLIA

FORMAGGIO SPALMABILE tipo

Philadelphia o Robiola - 100 gr

ARROSTO DI TACCHINO A FETTE o
prosciutto cotto - 80 gr

INSALATA Rucola o valeriana -

COME SI FANNO LE STELLINE DI PASTA SFOGLIA RIPIENE

- 1 Tira fuori la pasta sfoglia dal frigo solo all'ultimo momento (fredda si taglia meglio). Srotolala sul piano di lavoro. Usa il tagliapasta a stella per ricavare tante formine. Cerca di stare vicino ai bordi per sprecare meno pasta possibile.

Nota importante: Ricordati di contarle! Devono essere di numero pari, perché per ogni stellina finita te ne serviranno due (una base e un coperchio).

Se ti avanza pasta, non appallottolarla (rovineresti la sfogliatura), ma sovrapponi i ritagli uno sull'altro e stendili nuovamente col mattarello per ricavare altre stelle o salatini semplici.



2 Disponi le stelle sulla teglia rivestita di carta forno, distanziandole un po'.



3 Sbatti il tuorlo con un goccio di latte e spennella la superficie di tutte le stelle. Decora metà delle stelle (quelle che saranno i "coperchi") con i semi di sesamo. Cuoci in forno ventilato preriscaldato a 200°C per circa 10-12 minuti.

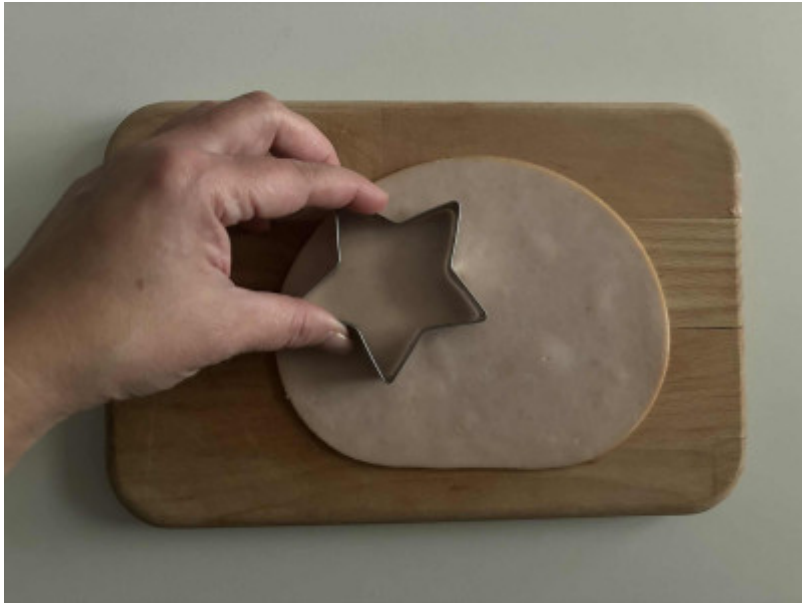
Consiglio: La temperatura alta è fondamentale per farle gonfiare subito. Devono diventare dorate e alte

Sforna e lascia raffreddare completamente su una gratella. Se le tagli da calde si sbriciolano!





4 Mentre la sfoglia raffredda, prendi le fette di arrosto di tacchino (o prosciutto). Usa lo stesso tagliapasta a stella usato per la sfoglia per ricavare delle stelle di salume. Questo passaggio renderà il sandwich bellissimo da vedere perché il ripieno avrà la stessa forma del biscotto.





5 Prendi una stellina di sfoglia "base" (senza sesamo). Spalma un velo generoso di formaggio fresco. Adagia sopra una fogliolina di insalata e la stella di tacchino.





6 Chiudi il sandwich con la stellina "coperchio" (quella col sesamo). Se vuoi essere sicuro

che non scivolino via, infilza il tutto con uno stecchino carino o uno stuzzicadenti al centro.



IDEE ALTERNATIVE

Versione senza glutine: Utilizza un rotolo di pasta sfoglia certificato senza glutine. Il procedimento resta identico.

Versione senza lattosio: Controlla che la pasta sfoglia sia senza burro (molte lo sono). Sostituisci il formaggio spalmabile con un'alternativa vegetale o senza lattosio.

Versione light: Per una versione più leggera, puoi farcire le stelline con del formaggio spalmabile light e verdure grigliate, oppure con una crema di legumi come l'hummus.

TRUCCHI, CONSIGLI E RIDUZIONE DELLO SPRECO ALIMENTARE

Trucco per una riuscita sicura: Per ottenere delle stelline gonfie e fragranti, lavora la pasta sfoglia da

fredda e infornala subito in un forno ben caldo. Lo shock termico è il segreto per una sfogliatura perfetta.

Lo sfizio in più: Prova le stelline di pasta sfoglia con salmone! Farciscile con formaggio spalmabile, salmone affumicato e qualche filo di erba cipollina o aneto. Saranno ancora più raffinate.

L'idea per i bambini: Farcisci le stelline con gli ingredienti che amano di più: prosciutto cotto e mozzarella, wurstel e formaggio, oppure trasformale in mini pizzette con un velo di pomodoro e origano.

Idea antispreco: Non buttare i ritagli di pasta sfoglia! Rimpastali velocemente, stendili e ritaglia altre formine. Oppure, attorcigliali per creare dei grissini, spennellali con l'uovo e cospargili di formaggio o semi.

COME SI CONSERVANO LE STELLINE DI PASTA SFOGLIA

Le stelline di pasta sfoglia andrebbero preparate e servite in giornata per gustarle al massimo della loro fragranza. Puoi cuocere le basi di sfoglia in anticipo e farcirle solo all'ultimo momento.