ANTIPASTI E SNACK

Stuzzichini di sfoglia al Parmigiano

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 72 pezzi DIFFICOLTÀ: molto bassa PREPARAZIONE: 5 min COTTURA: 10 min COSTO: molto basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile

Gli **stuzzichini di sfoglia al Parmigiano Reggiano**, sono deliziosi finger food che possono essere preparati comodamente in casa, in poco tempo e in vari modi. Gli **stuzzichini di sfoglia** sono **piccoli bocconcini** realizzati con **pasta sfoglia e formaggio stagionato**, ideali per un **aperitivo** o come antipasto. Gli stuzzichini di sfoglia possono anche essere **farciti con diversi ingredienti** come pomodoro, prosciutto o salse, in base ai tuoi gusti o all'occasione per cui li stai preparando.

Segui la nostra ricetta con passo passo fotografico per cucinare gli stuzzichini di sfoglia al parmigiano, anche all'ultimo minuto per servirli caldi appena

usciti dal forno!

Ecco altre ricette che potrebbero piacerti:

Vol au vent ripieni
Bruschetta al pomodoro
Pizzette da buffet
Rose di sfoglia
Spiedini di pizza

INGREDIENTI PER 72 STUZZICHINI

ROTOLO DI PASTA SFOGLIA 1

FORMAGGIO SPALMABILE 50 gr

PARMIGIANO REGGIANO

GRATTUGIATO 40 gr

ROSMARINO

SEMI DI PAPAVERO

Preparazione

1 Ecco come cucinare in poco tempo gli stuzzichini di sfoglia al parmigiano reggiano: fai riposare la sfoglia fuori dal frigo per qualche minuto prima di usarla, questa operazione ti eviterà brutte crepe nel momento di srotolarla. Intanto prepara una teglia ampia e accendi il forno a 200°C modalità ventilata. Srotola la sfoglia e farciscila spalmando il formaggio fresco su metà del rettangolo.

2 Aggiungi qualche ago di rosmarino, regolando la quantità in base al tuo gusto. Cospargi tutta la superficie del formaggio spalmato con abbondante parmigiano reggiano grattugiato e richiudi la sfoglia a metà.

3 Distribuisci, infine, i semi di papavero sulla superficie e, aiutandoti con una rotella da

pizza, taglia tanti piccoli quadretti, praticando dei tagli per lungo su tutta la sfoglia. Trasferisci la sfoglia nella teglia e inforna per 10 minuti. A fine cottura, quando gli stuzzichini di sfoglia si saranno un po' raffreddati, sarà possibile separarli facilmente l'uno dall'altro, per poterli trasferire in una ciotolina e servirli!

Conservazione

Gli stuzzichini di sfoglia al parmigiano vanno consumati entro breve tempo per avere una sfoglia croccante e lucida.

Consiglio

Puoi personalizzare l'interno degli stuzzichini di sfoglia come più preferisci, giocando con le erbe aromatiche e con i formaggi da spalmare.