

ANTIPASTI E SNACK

Ricetta degli alberelli di sfoglia: facili, veloci e super scenografici

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [molto bassa](#) PREPARAZIONE: [10 min](#) COTTURA: [15 min](#) COSTO:

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



INGREDIENTI PER CUCINARE GLI ALBERELLI DI PASTA SFOGLIA

PASTA SFOGLIA rotoli rettangolari - 2

PROSCIUTTO COTTO 150 gr

CHEDDAR fette sottili - 12

ORIGANO SECCO

Alberelli di pasta sfoglia ripieni di prosciutto cotto e cheddar: un [antipasto](#) sfizioso e scenografico per **Natale**. Ideali per buffet, aperitivi e cene festive, si preparano in meno di mezz'ora e conquistano tutti con il loro gusto.

COME FARE GLI ALBERELLI DI SFOGLIA SALATI

1 Preparare gli alberelli di sfoglia è facilissimo, per prima cosa srotola la pasta sfoglia su un

piano di lavoro. Disponi sopra le fettine di cheddar coprendo tutta la superficie della sfoglia.



- 2 Aggiungi anche le fette di prosciutto cotto distribuendole bene sopra il formaggio e chiudi con il secondo rettangolo di pasta sfoglia. Fai aderire bene i due rotoli di sfoglia con le mani, sigillando un po' i bordi.



3 Prendi una rotella tagliapizza o un coltello affilato e taglia delle strisce di 2 cm. circa dal lato della lunghezza. Preleva ogni striscia e piegala su se stessa formando l'alberello, infilza con lo stecchino per tenere fermo l'alberello. La punta dello stecco sarà anche la punta dell'albero. Disponi nella leccarda rivestita di carta forno tutti gli alberelli ottenuti, distanziandoli un po' tra loro perché in cottura tendono a gonfiarsi.

Spennella gli alberelli con del latte o olio e spolverali con dell'origano essiccato. Fai cuocere a 180°C per 15-20 minuti fino a che sono belli dorati.





ALBERELLI DI SFOGLIA CON PROSCIUTTO E FORMAGGIO: L'ANTIPASTO

Gli **alberelli di sfoglia** sono l'antipasto ideale per le feste natalizie: semplici da preparare, sfiziosi e belli da vedere. Con pochi ingredienti come **pasta sfoglia**, **prosciutto cotto** e **formaggio**, puoi realizzare una decorazione perfetta per la tua tavola. Ideali per aperitivi, buffet o come finger food, questi alberelli conquisteranno grandi e piccini.

TRUCCHI, CONSIGLI E RIDUZIONE DELLO SPRECO ALIMENTARE

Per ottenere alberelli ben formati, lavora la sfoglia ben fredda: questo aiuta a mantenere la forma durante la cottura.

Se avanza della pasta sfoglia, usala per creare dei salatini semplici spolverandoli con semi o formaggio grattugiato.

Gli alberelli possono essere personalizzati con altri ingredienti: sostituisci il prosciutto cotto con salame o verdure grigliate per varianti vegetariane o gourmet.

CONSERVAZIONE

Gli alberelli di sfoglia si conservano a temperatura ambiente per 1-2 giorni in un contenitore ermetico, mantenendo la loro croccantezza.

Se il ripieno è deperibile, come salumi o formaggi, è preferibile conservarli in frigorifero per un massimo di 3 giorni.

POTRESTI CUCINARE ANCHE...

Vol-au-vent ripieni freddi: croccanti scrigni di sfoglia farciti con mousse di tonno o salmone.

Albero di pasta sfoglia: una versione grossa perfetta come centro tavola.

Tartine miste: fresche e leggere, ideali per un aperitivo chic.

Torta salata veloce: un antipasto vegetariano ricco di colori e sapori.