

ANTIPASTI E SNACK

Conchiglie di pasta sfoglia

di: *stellalucante*

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media COSTO: basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

pasta sfoglia (anche già pronta)

olio d'oliva

PREPARAZIONE

- 1 Stendere un rotolo di pasta sfoglia già preparata. Se si utilizza la sfoglia surgelata occorre farla scongelare e poi stenderla dell'altezza di 3 o 4 millimetri; se si utilizza la sfoglia che si trova comunemente nei banchi frigo dei supermercati, non occorre passarla con il mattarello in quanto l'altezza è già perfetta.

Prendere le conchiglie delle capesante, lavarle ed asciugarle bene. Appoggiare le conchiglie sulla sfoglia ed utilizzarle come stampini per ritagliare la sfoglia aiutandovi con un coltello a rifinire la forma stessa.

Ungere le conchiglie esternamente con abbondante olio di oliva (questo impedirà alla pasta di attaccarsi durante la cottura) ed adagiarvi sopra la sfoglia premendo delicatamente lungo le scanalature naturali della conchiglia per dare alla sfoglia la forma desiderata.

Non rimarranno per nulla unte a fine cottura.



- 2 Porre sopra un'altra conchiglia non unta (non è necessario ungerla in quanto l'interno della conchiglia è antiaderente).

Con un rotolo di sfoglia si ottengono circa 8 conchiglie.

Infernare in forno già caldo a 200° per circa 15/20 minuti.



3 Una volta sfornate, staccarle delicatamente avendo cura di non romperle.



4 Ed ecco le conchiglie pronte per fare da base a qualsiasi preparazione uno voglia.