

ANTIPASTI E SNACK

# Girelle di pasta sfoglia al salmone

DOSI PER: 10 pezzi    DIFFICOLTÀ: molto bassa    PREPARAZIONE: 10 min    COTTURA: 25 min    COSTO:  
basso    REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



## INGREDIENTI

PASTA SFOGLIA RETTANGOLARE 1  
FORMAGGIO SPALMABILE 150 gr  
SALMONE AFFUMICATO 200 gr

Le **girelle di pasta sfoglia con salmone affumicato** sono un **bellissimo antipasto**, molto goloso che si presta a tantissime occasioni. Questi **deliziosi rotolini finger food** ripieni di **cremoso formaggio** e **saporito salmone affumicato** sono anche molto semplici da cucinare, puoi anche prepararli al momento e servirli tiepidi, ma anche freddi sono davvero super!

Per questa **ricetta** ti consiglio di acquistare un **rotolo di pasta sfoglia rettangolare**, in questo modo non avrai il minimo spreco e otterrai delle girelle molto carine e regolari.

# PREPARAZIONE

**1** Inizia srotolando il rotolo rettangolare di pasta sfoglia, puoi utilizzare la carta forno con cui viene in genere venduto per la cottura delle girelle, quindi non buttarla.

Con una forchetta ammorbidisci il formaggio fresco spalmabile e distribuiscilo, uniformemente, su tutta la superficie della pasta sfoglia.

A questo punto, con una rotella dentata, oppure con una rotella per tagliare la pizza o, più semplicemente, con un coltello, taglia 10 strisce dalla parte della lunghezza, larghe circa 3 cm.





**2** Distanzia le strisce l'un l'altra, taglia il salmone leggermente più largo della striscia di sfoglia e distribuiscilo su di essa, facendolo trasbordare da un solo lato, quel lato sarà poi la parte superiore della girella di pasta sfoglia finita.

Dopo aver farcito le strisce di pasta sfoglia arrotolale su loro stesso, tenendo il ripieno al loro interno, fai attenzione a non tirare troppo e non farle troppo strette.

Procedi così fino ad aver completato tutte le strisce.





**3** Quando avrai terminato di creare le girelle di pasta sfoglia, sistemale su una teglia rivestita con carta forno, come ti dicevo prima puoi usare anche quella in cui era avvolto il rotolo di sfoglia acquistato. Disponi le girelle sulla carta forno distanziandole l'una dall'altra perché in cottura cresceranno e se si attaccano tra di loro rischi di avere un effetto visivo non bellissimo.

Inforna per circa 25 minuti nel ripiano centrale del forno a 180°C in modalità ventilata oppure a 200° C in modalità statica.

Le girelle di pasta sfoglia con salmone, saranno pronte quando raggiungeranno una leggera doratura. Lascia raffreddare e servi tiepide o fredde.





## L'IDEA IN PIÙ

Puoi sostituire il formaggio cremoso fresco con robiola o con della ricotta per una versione più leggera.

## CONSERVAZIONE

Le rose di sfoglia con salmone affumicato si conservano in frigorifero fino a due giorni, chiuse ermeticamente, tuttavia la sfoglia perderà la sua friabilità, puoi ovviare a questo problema mettendole per due minuti in forno caldo.