

TORTE SALATE

Piccoli fagottini di sfoglia

di: *ropa55*

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media PREPARAZIONE: 10 min COTTURA: 15 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

2 rotoli di pasta sfoglia rettangolare
4 fette di speck
40 g circa di burro
2 wustel
60 g di parmigiano in scaglie
1 uovo
pepe.

PREPARAZIONE

1 Dividete la pasta sfoglia in 12 rettangoli (6 rettangoli per sfoglia).

Farcire 4 rettangoli con lo speck ed un fiocco di burro, altri 4 rettangoli farciteli con metà wustel ed i rettangoli che rimangono con il parmigiano ed una macinata di pepe.

Arrotolateli bene chiudendo bene i bordi.



- 2 Trasferiteli sopra una placca da forno foderata di carta forno e spennellare con l'uovo sbattuto, concludete con una macinata di pepe.



- 3 Infornate a 200°C per 15 minuti circa.



4 Serviteli tiepidi.

