

ANTIPASTI E SNACK

Rose di sfoglia con pat  di carciofi

DOSI PER: 8 pezzi DIFFICOLT : molto bassa PREPARAZIONE: 10 min COTTURA: 25 min COSTO:
basso REPERIBILIT  ALIMENTI: molto facile



Oggi ti propongo una **ricetta veloce e sfiziosa** che puoi cucinare anche con poco preavviso in previsione di un **buffet** o di una **giornata fuori porta**: **Le rose di sfoglia con pat  di carciofi!**

Con un **rotolo di pasta sfoglia** acquistato al supermercato e 200 g. di [questo buon pat  di carciofi](#) che hai cucinato precedentemente e conservato in frigo, potrai ottenere **8 o 10 pezzi salati** che ti rallegreranno il palato oltre che la serata!

Noi abbiamo scelto di abbinare le **rose con pat  di carciofi allo speck**, ci servivano infatti per una **serata rustica**, ma puoi decidere di abbinare anche altri ingredienti, quali il **prosciutto cotto**, del **tonno sott'olio**

o dei **pomodori rossi** tagliati a fette sottili. Con qualsiasi combinazione, queste **rose ripiene** saranno super apprezzate da tutti!

Ecco altre idee sfiziose per i tuoi rinfreschi:

[Bonbon di pizza](#)

[Girelle di pasta sfoglia al salmone](#)

[Pizza fritta](#)

[Rotolini di zucchine con robiola e crudo](#)

INGREDIENTI

PASTA SFOGLIA RETTANGOLARE 1

PATÉ DI CARCIOFI 200 gr

SPECK 100 gr

PREPARAZIONE

1 Metti fuori dal frigorifero il rotolo di pasta sfoglia rettangolare per qualche minuto, servirà a farlo ammorbidire e quando lo srotolerai non si creeranno delle fastidiose crepe.

Srotola la pasta sfoglia, distribuisci sulla superficie uno strato generoso di paté di carciofi.

Procedi formando le strisce, tagliando la sfoglia dal lato lungo.

Dividi la pasta sfoglia in due metà, dividi ancora le due parti ottenute a metà, avrai così 4 parti che dividerai ancora in due. In totale otterrai 8 strisce larghe circa 3 cm.

Potresti aver comprato una sfoglia più larga, infatti non sono tutte uguali, in questo caso, tenendo presente la larghezza di 3 cm, potresti tagliare anche 10 strisce.

Distribuisci sul lato di una striscia lo speck, lasciando vuoto un cm all'inizio e alla fine della striscia.





2 Non ti resta che formare le rose: avvolgi la pasta sfoglia su se stessa senza tirare o schiacciare.

Procedi così fino a chiudere la striscia di sfoglia, fai aderire bene l'ultimo pezzetto senza speck, premendo con le mani, questa ultima operazione servirà a chiudere e sigillare il rotolino, in questo modo eviterai che la rosa si apra durante la cottura.

Distribuisce le rose in una teglia rotonda del diametro di 24 cm, distanziandole di qualche cm. In cottura cresceranno formando uno sfizioso bouquet.

Inforna nel ripiano centrale del forno a 180° C in modalità ventilata o a 190°C in modalità statica per circa 20 minuti, fino a doratura.

Servi le rose di sfoglia con paté di carciofi e speck tiepide o anche fredde.





CONSIGLIO

Se non ami lo speck puoi sostituirlo con prosciutto cotto o crudo.

Se vuoi realizzare una versione vegetariana puoi utilizzare solo il pat  di carciofi e aggiungere un pomodorino al centro di ogni rosa.