

ANTIPASTI E SNACK

Sfoglia uva e brie, antipasto velocissimo

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa PREPARAZIONE: 10 min COTTURA: 20 min COSTO:

molto basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



Se sei alla ricerca di un antipasto autunnale che si prepari in un lampo, la **sfoglia salata uva e brie** è la soluzione perfetta per stupire i tuoi ospiti.

Immagina il contrasto irresistibile tra la **croccantezza dei bordi dorati**, la cremosità avvolgente del formaggio fuso e l'esplosione zuccherina della frutta fresca, il tutto esaltato dal profumo balsamico del rosmarino.

Il segreto per una riuscita impeccabile? Asciuga minuziosamente gli acini dopo averli lavati e privati dei semi: l'umidità in eccesso è il nemico numero

uno e rischierebbe di rendere il fondo della **torta salata** spiacevolmente molliccio in cottura.

Questa ricetta è ideale da inserire tra i tuoi stuzzichini autunnali per un aperitivo, specialmente quando hai poco tempo a disposizione ma non vuoi rinunciare al gusto.

Se ami le soluzioni pratiche ed eleganti, dai un'occhiata anche a questi fantastici antipasti veloci con pasta sfoglia, un vero e proprio salva-cena per le serate improvvisate.

Il binomio tra frutta e formaggi è un grande classico che non delude mai. Se ti conquista questo magico equilibrio dolce-salato, devi assolutamente provare anche le sfogliatine salate mele e brie, altrettanto golose e sfiziose.

E per completare in bellezza il vassoio, arricchisci il tuo buffet aggiungendo dei saporiti involtini speck e brie: in poche mosse avrai allestito un menù perfetto per una **serata degustazione** indimenticabile! Allaccia il grembiule, accendi il forno e prepariamo insieme questa delizia.

INGREDIENTI PER UNA SFOGLIATA INTERA

ROTOLO DI PASTA SFOGLIA rotondo - 1
BRIE 200 gr
UVA mista bianca e nera, preferibilmente senza semi - 150 gr
MIELE DI ACACIA o millefiori - 1 cucchiaino da tavola
RAMETTO DI ROSMARINO o timo - 1
TUORLO D'UOVO 1
LATTE 1 cucchiaino da tavola
GHERIGLI DI NOCI Opzionale - 30 gr
PEPE NERO macinato al momento -

COME FARE UNA SFOGLIATA UVA E BRIE PER 4 PERSONE

1 Accendi il forno a **200°C in modalità ventilata** e lascialo scaldare bene.

Lava l'uva, asciugala accuratamente e taglia gli **acini a metà** nel senso della lunghezza, ricordandoti di rimuovere i semi interni.

Prepara il formaggio tagliando il **Brie a fette sottili** di circa mezzo centimetro di spessore.

Stendi il **rotolo di pasta sfoglia** direttamente sulla teglia, lasciando sotto la sua carta forno originale.

Con la punta di un coltello, **incidi delicatamente il perimetro** a circa 1 cm dal bordo senza tagliare la pasta fino in fondo. Questo passaggio è fondamentale: creerà una **cornice che si gonfierà** magnificamente in cottura.





2 Distribuisci le **fette di Brie** al centro della sfoglia, rimanendo ben all'interno della cornice incisa.

Disponi gli **acini d'uva** sopra il formaggio, alternando i colori per un bellissimo effetto visivo.

Completa con una spolverata di **pepe nero** e qualche ago di **rosmarino fresco**.



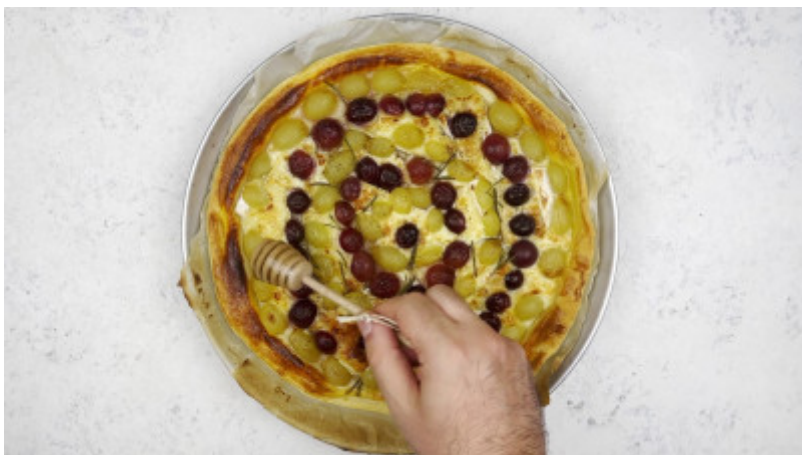
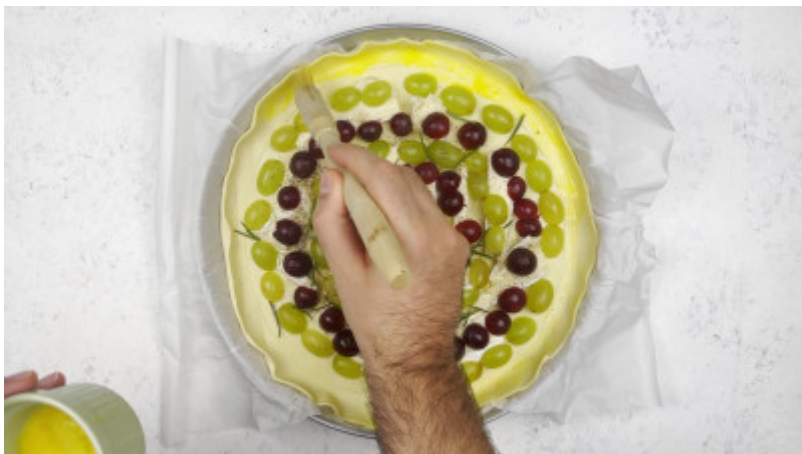


3 In una ciotolina, sbatti il **tuorlo d'uovo con il latte** e spennella accuratamente la cornice di pasta sfoglia: servirà a renderla lucida e ben dorata.

Inforna per circa **15-20 minuti**, finché i bordi non saranno gonfi e dorati e il **Brie completamente fuso**.

Sforna la preparazione e completa con un **filo di miele a crudo** e le **noci tritate**.

Taglia a quadri e servi la tua sfoglia **ben calda o tiepida**.





CONSERVAZIONE

La **sfoglia salata uva e brie** dà il meglio di sé appena sfornata, quando la pasta sfoglia è incredibilmente croccante e il formaggio è ben fuso.

Se ti dovesse avanzare, puoi conservarla in frigorifero all'interno di un contenitore ermetico per massimo **1-2 giorni**.

Prima di servirla, scaldata per pochi minuti in **forno ventilato a 180°C** o in friggitrice ad aria per restituire friabilità alla sfoglia. Evita il microonde, che la renderebbe gommosa e molle.

È sconsigliato congelarla: la frutta e il formaggio rilascerebbero troppa umidità durante lo scongelamento, rovinando la consistenza della preparazione.

CONSIGLI E VARIANTI

Per un risultato perfetto, ti consiglio di utilizzare il **Brie ben freddo di frigorifero**: in questo modo sarà molto più semplice ricavare fette sottili e regolari.

Ricordati di **bucherellare leggermente il centro della sfoglia** con una forchetta prima di disporre il formaggio: eviterai che il fondo si gonfi durante la cottura rimanendo ben piatto.

Vuoi personalizzare la ricetta o provare combinazioni differenti? Ecco le **migliori varianti** da sperimentare:

Camembert o Taleggio: sostituisci il Brie con un formaggio a crosta fiorita più intenso o un formaggio a pasta molle dal gusto deciso.

Gorgonzola e uva: per gli amanti dei sapori forti, il gorgonzola dolce si sposa divinamente con la dolcezza degli acini d'uva.

Con speck o prosciutto crudo: aggiungi qualche fettina sottile di speck o crudo all'uscita dal forno per una spinta di sapidità irresistibile.

Nocciole o mandorle: se non hai le noci, sostituiscile con nocciole tostate tritate o mandorle a scaglie per garantire la nota croccante.

Reduction di aceto balsamico: al posto del miele, completa la preparazione con un filo di glassa di aceto balsamico di Modena.