

ANTIPASTI E SNACK

Sfogliatine salate mele e brie

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [molto bassa](#) PREPARAZIONE: [15 min](#) COTTURA: [20 min](#) COSTO:

[molto basso](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [molto facile](#)



Cerchi un'idea sfiziosa per stupire i tuoi ospiti senza passare ore ai fornelli? Le **sfogliatine salate mele e brie** sono la risposta perfetta.

Questo **antipasto chic e croccante** si prepara in un attimo, regalando un contrasto irresistibile tra la dolcezza avvolgente della frutta e la sapidità del formaggio fuso.

Se ami gli [antipasti veloci con pasta sfoglia](#), te ne innamorerai letteralmente al primo morso.

Il segreto per una riuscita impeccabile? Taglia le mele con una mandolina a fettine di **massimo 2 millimetri**. In questo modo non rilasceranno troppa

umidità in cottura, garantendo una base **sfogliata e croccante**.

Ti consiglio inoltre di rimuovere solo leggermente la crosta esterna del Brie per ottenere una **scioglievolezza omogenea**, un trucchetto utilissimo per tutte le [ricette veloci con il formaggio](#).

Le nostre monoporzioni sono perfette da servire tiepide e facilissime da aggiungere alle tue [idee per buffet salati](#) o ai tuoi apericena autunnali.

E se dopo questa coccola salata ti viene voglia di un dessert espresso e leggero, scopri anche i nostri [dolci con le mele in friggitrice ad aria](#), andranno a ruba!

Resta sempre aggiornato sui nuovi contenuti!

Iscriviti al Canale WhatsApp

INGREDIENTI PER 4 PORZIONI DI SFOGLIATINE SALATE

ROTOLO DI PASTA SFOGLIA

RETTANGOLARE 1

MELE varietà Renetta, Pink Lady o Gala - 2

BRIE 150 gr

MIELE DI ACACIA o millefiori - 2 cucchiari da tavola

UOVO per spennellare - 1

TIMO ESSICCATO

GHERIGLI DI NOCI Opzionale -

PEPE NERO macinato al momento -

COME FARE LE SFOGLIATINE SALATE

1 Preriscalda il forno a 200°C in modalità statica e rivesti un'ampia teglia con un foglio di carta forno.

Srotola la **pasta sfoglia** sul tagliere con la sua carta e, con un coltello ben affilato, ricava **6 rettangoli uguali**.

Pungi la parte centrale di ogni rettangolo con una forchetta, lasciando intatto un **bordo di circa 1 cm**

lungo tutto il perimetro per farlo gonfiare in cottura.

Lava e asciuga le **mele**, elimina il torsolo e **affettale molto sottilmente** (puoi tenere la buccia per dare un bel contrasto cromatico).

Taglia il **Brie a fette sottili** della giusta misura e disponilo al centro di ciascuna sfogliatina, sopra la superficie bucherellata.





2 Adagia le fette di mela sopra il formaggio, sovrapponendole leggermente a spina di pesce o a ventaglio.

Sbatti l'uovo nella ciotolina e spennella con cura i bordi lasciati liberi per ottenere una doratura lucida e croccante.

Distribuisci infine un **filo di miele** direttamente sulle mele.





3 Aggiungi le foglioline di **timo secco** e completa con una spolverata di **pepe nero**.

Inforna la teglia nel forno già caldo per circa **18-20 minuti**, finché la sfoglia non sarà ben gonfiata e dorata e il Brie perfettamente fuso.

Sforna le sfogliatine, arricchiscile a piacere con qualche **gheriglio di noce tritato** e servile ancora **calde o tiepide**.





CONSERVAZIONE

Puoi conservare le **sfogliatine salate mele e brie** a temperatura ambiente per **1 giorno**, riposte sotto una campana di vetro o in un contenitore ermetico.

In alternativa, puoi conservarle in frigorifero per un massimo di **2 giorni**.

Per far tornare la pasta sfoglia bella fragrante e far sciogliere di nuovo il Brie, riscaldale nel **forno già caldo a 180°C per 3-5 minuti** (o in friggitrice ad aria). **Sconsigliato il microonde**, perché renderebbe la sfoglia molle e gommosa.

È sconsigliato congelarle da cotte a causa dell'umidità rilasciata dalle mele. Se hai utilizzato pasta sfoglia fresca non scongelata, puoi invece **congelarle da crude** già assemblate e cuocerle direttamente da congelate portando il forno a 200°C per qualche minuto in più.

CONSIGLI E VARIANTI

Per un risultato perfetto, lavora la **pasta sfoglia ben fredda di frigorifero**: lo sbalzo termico con il forno già caldo a 200°C è il vero segreto per farla gonfiare e renderla dorata.

Se desideri un gusto più intenso, puoi sostituire il Brie con del **Taleggio** o del **Camembert**, oppure scegliere **mele Granny Smith** se preferisci una spiccata nota acidula.

Ecco alcune **sfiziose varianti** da provare:

Mela, Gorgonzola e noci: sostituisci il Brie con del Gorgonzola dolce e aggiungi i gherigli di noce prima della cottura per una nota ancora più saporita e croccante.

Pera, Brie e speck: sostituisci le mele con fettine sottili di pera (varietà Abate o Kaiser) e adagia una strisciolina di speck sotto il formaggio per un delizioso tocco affumicato.

Versione agrodolce al balsamico: ometti il miele e, subito dopo aver sfornato le sfogliatine, completa con un filo di **glassa di aceto balsamico**.

Senza glutine: utilizza semplicemente un rotolo di pasta sfoglia gluten free per rendere l'antipasto perfetto anche per gli ospiti celiaci.