

ANTIPASTI E SNACK

Ventaglini di sfoglia ripieni

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media COSTO: basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

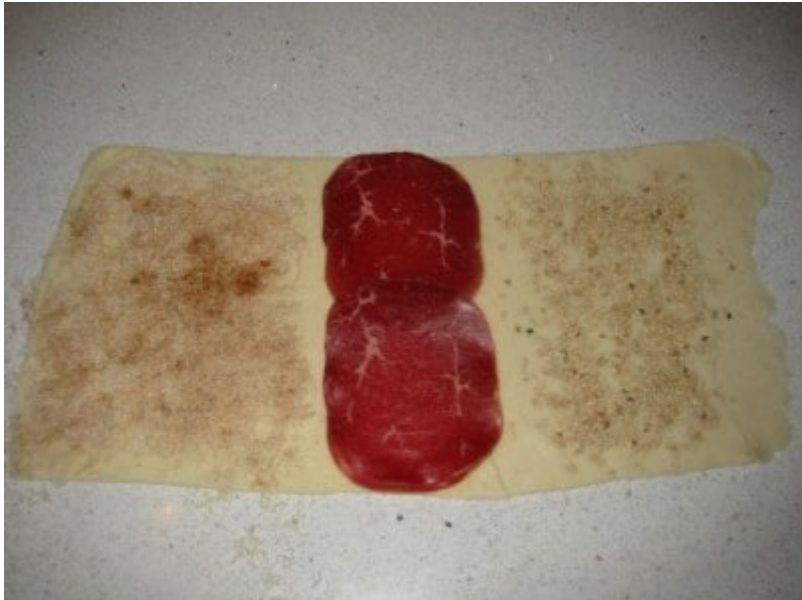
Bresaola
parmigiano
paprika
semi di sesamo
pasta sfoglia.

PREPARAZIONE

1 Stendere la pasta sfoglia.



2 Farcirla con parmigiano e paprika, fettine di bresaola, semi di sesamo, altri condimenti a piacere.



3 Arrotolare sui due lati lunghi, fino a far incontrare i due rotolini al centro della sfoglia.



4 Mettere in frigo a raffreddare un po' per indurire la pasta e agevolare la fase di taglio.

Dopo aver tagliato a pezzetti i rotolini mettere le fettine sulla placca da forno ben distanziate.



5 Cuocere in forno a 180° per 20 minuti.

