



Stuzzichini di formaggio

Antipasti

🕒 25m

👨👩👧👦 4



Ingredienti

- 1 q.b. Olio extra vergine di oliva q.b.
- 1 q.b. Sale q.b.
- 4 Fette Sottili 4 fettine di Speck
- 100 g 100 g di Ricotta
- 1 q.b. Pepe q.b.
- 1 Confezione 1 confezione di Sugo Fresco ai 4 Formaggi
- 1 Confezione 1 confezione di Pasta Sfoglia Rotonda

Informazioni nutrizionali

Numero di porzioni

Preparazione

PASSAGGI 1 Scaldare il forno a 180°-200°. Srotolare la pasta sfoglia su un piano di lavoro e con un tagliapasta ricavare diverse forme a piacere di spessore non troppo elevato. Disponete la carta da forno nella quale era avvolta la pasta su una teglia e adagiatevi le sfoglie ottenute e, accanto, le fette di speck. Infornate per 10 minuti. Quando le sfoglie saranno ben gonfiate, toglietele dal forno e lasciatele raffreddare. In una casseruola scaldare appena la salsa ai 4 formaggi con la ricotta, salate e condite col pepe misto (nero, rosa e verde) in grani macinato al momento. Unite a filo qualche cucchiaio d'olio d'oliva e con un cucchiaio di legno mescolate accuratamente fino ad ottenere un impasto omogeneo e cremoso. Spalmate con questo composto la metà dei biscottini salati da un lato, unite lo speck a pezzetti e coprite con le altre metà della stessa forma. Serviteli su un piatto di portata tiepidi.

