



Salatini di Natale

Antipasti

🕒 25m

👥 4



Ingredienti

- 1 Confezione 1 confezione di Pasta Sfoglia Rotonda
- 1 Confezione 1 confezione di Sugo Fresco ai 4 Formaggi
- 1 1 Uovo
- 1 q.b. Grana padano grattugiato q.b.
- 1 q.b. Semi di sesamo q.b.
- 1 Confezione 1 confezione di Base per Pizza Rettangolare
- 1 q.b. Olio extra vergine di oliva q.b.
- 1 q.b. Timo q.b.
- 1 Confezione 1 confezione di Pasta Brisée
- 1 q.b. Curcuma q.b.
- 1 q.b. Rosmarino q.b.
- 1 q.b. Timo q.b.
- 1 q.b. Origano q.b.

Informazioni nutrizionali

Numero di porzioni

Preparazione

PASSAGGI 1 Stelline di pasta sfoglia: Ritagliate dalla pasta sfoglia delle stelline con un tagliapasta sagomato. Versate al centro di metà delle stelline un po' di salsa ai 4 formaggi e richiudete con le restanti stelline. Sigillate i bordi e spennellate con l'uovo sbattuto. Spolverizzate le stelline con il grana e semi di sesamo. Cuocete in forno già caldo a 200°C per 15 minuti. Salatini con la base per pizza: Ricavate dalla base per pizza tante strisce lunghe circa 10 cm e arrotolatele nella parte finale. Salatele, spennellatele d'olio e cospargetele di foglioline di timo. Cuocete in forno già caldo a 220°C per 12 minuti. Stelline di pasta brisée: Ritagliate dalla pasta base brisée delle stelline con un tagliapasta, bucherellatele con i rebbi di una forchetta e spolverizzatele abbondantemente di curcuma ed erbe miste tritate. Cuocete in forno a 180°C per 12 minuti.