



# Cubi di sfoglia ripieni

Antipasti

🕒 30m

👥 4



## Ingredienti

- 1 Confezione 1 confezione di Pasta Sfoglia Rettangolare
- 30 g 30 g di Scamorza
- 30 g 30 g di Prosciutto cotto a cubetti
- 30 g 30 g di Mozzarella per pizza grattugiata
- 6 in 6 Pomodorini
- 30 g 30 g di Salamino
- 30 g 30 g di Ricotta
- 1 1 Uova

## Informazioni nutrizionali

## Numero di porzioni

## Preparazione

**PASSAGGI 1** Spennellate leggermente di olio una vaschetta per fare il ghiaccio da 12 cubetti. Srotolate la sfoglia rettangolare e stendetela all'interno, premendo in corrispondenza dei buchi per il ghiaccio. Riempite 4 cubetti con i tre differenti ripieni: scamorza grattugiata e cubetti di prosciutto cotto, ricotta e pomodorini a pezzetti e infine mozzarella a cubetti e salamino piccante. Ricoprite con la sfoglia e lasciate riposare in frigo per circa 10 minuti. Preriscaldate il forno a 200°. Riprendete la vaschetta e ribaltatela su una foglio di carta forno sistemato su una teglia, spennellate con uovo sbattuto e infornate per 20 minuti. Servite tiepido.

