



Cestini di sfoglia con caprino, bresaola e rucola

Antipasti

🕒 40m

👥 4



Ingredienti

- 1 q.b. Pasta Sfoglia Rotonda q.b.
- 6 Fette 6 fette di Bresaola
- 2 Rotoli 2 rotoli Caprino
- 4 Cucchiaino da Tavola 4 cucchiaini di Pomodori secchi sott'olio
- 1 q.b. Rucola q.b.
- 1 q.b. Sale q.b.
- 1 q.b. 44005 q.b.

Informazioni nutrizionali

Numero di porzioni

Preparazione

PASSAGGI 1 Ritagliate la pasta sfoglia in tondini e sistemateli in una teglia da muffin imburata. Cuocete i cestini di sfoglia in bianco, mettendo della carta da forno o dei pirottini sopra la sfoglia e inserendovi all'interno dei pesetti o dei legumi secchi. Fate cuocere la sfoglia per 15 minuti a 180° e poi ancora per 10 minuti, ma senza i pesi e la carta all'interno. Preparate una crema unendo caprino e pomodori secchi, sale e pepe. Versate la crema nei cestini ormai freddi e decorate con bresaola e rucola.