



Alberelli di sfoglia

Antipasti

🕒 35m

👥 4



Ingredienti

- 1 Rotolo 1 rotolo di Pasta Sfoglia Delicata
- 100 g 100 g di Pancetta
- 20 g 20 g di Parmigiano
- 12 in 12 Olive verdi denocciate
- 12 Cubetti 12 cubetti di Parmigiano

Informazioni nutrizionali

Numero di porzioni

Preparazione

PASSAGGI 1 Stendete un rotolo di pasta sfoglia su un piano, poi ritagliate delle strisce larghe circa 2 cm. Tagliate la pancetta a striscioline e posizionatele lungo tutta la lunghezza di ogni striscia di sfoglia, poi ricoprite tutto con una spolverata di parmigiano. Su un piano di lavoro prendete l'estremità di ogni striscia e, partendo dalla punta dell'albero, modellate in modo da creare il corpo dell'albero. Infilzate delicatamente gli alberelli con degli spiedini in legno precedentemente bagnati brevemente sotto l'acqua corrente. Una volta realizzati tutti gli alberelli, metteteli su una teglia da forno ricoperta di carta. Spennellate la superficie degli alberelli con del latte, quindi infornateli a 220°C, per circa 15 minuti o fino a doratura. Una volta pronti sformateli e lasciateli raffreddare. Tagliate del parmigiano a cubetti quindi infilate un alberello su di ognuno di essi, decorate con un'oliva verde denocciata ed ecco pronti i vostri alberelli di pasta sfoglia.

