Ricetta: **Girelle di sfoglia al salame**

Author: WWW.MISYA.INFO

Non c'è niente di meglio di un rotolo di pasta sfoglia da avere sempre in frigo per le emergenze. L'altra sera per cena non sapevo proprio cosa preparare visti gli orari impossibili che stiamo facendo al lavoro e la stanchezza che incombe... così per non mangiare un freddo panino o per non fare la classica torta salata ho optato per preparare delle girelle di sfoglia con quello che avevo in frigo, carine da vedere e veloci da preparare per chi vuole uno stuzzichino e non ha molto tempo :)
Gli ingredienti e il procedimento sono superflui, ma io ve li metto comunque , non sarà una ricetta che rivoluzionerà la cucina, ma può essere uno spunto per una cena veloce o per qualcosa da preparare quando avete una festa a buffet :)

Ingredienti per 10 girelle di sfoglia al salame:
- 1 rotolo di pasta sfoglia
- 100 gr di salame
- 100 gr di formaggio filatello

Tempo di preparazione: 10 min
Tempo di cottura: 20 min
Tempo totale: 30 min

Procedimento per preparare le girelle di sfoglia al salame
Stendete la pasta sfoglia su un piano infarinato e ricoprirlo con uno strato di salame e uno di filatello tagliato in modo sottile

Arrotolare la sfoglia fino a formare un rotolo

Tagliare il rotolo a fette larghe che andrete a posizionare in modo rircolare in una teglia ricoperta di carta forno

Spennellare con un pò di latte e infornare a 180°. Cuocere le girelle di sfoglia al salame per circa 20 minuti.

Lasciar raffreddare prima di staccare ogni girella di sfoglia e servirla.

Copyright © 2010 WWW.MISYA.INFO