

Salatini di pasta sfoglia

Per preparare i salatini uso una pasta sfoglia pronta, da farcire in vari modi e a cui dare diverse forme:

tartine: si taglia la pasta sfoglia in rettangoli, con un coltello si incidono i 4 lati, a distanza di mezzo centimetro dal bordo, senza tagliarli del tutto. Il condimento si mette al centro. In cottura i lati incisi si gonfiano e impediscono al ripieno di fuoriuscire;

pacchettini o salatini: si tagliano dei rettangoli di pasta sfoglia, li si farcisce e li si chiude a pacchetto, risvoltando prima i lati lunghi e poi quelli corti;

pizzette: si taglia la pasta con il coppapasta rotondo, dandole la forma di piccoli cerchi.

mini croissant: si srotola la sfoglia circolare e si taglia a spicchi.

Farciture per tartine:

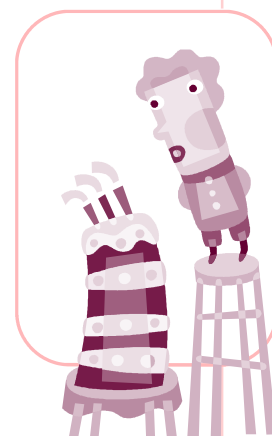
asparagi e fragole;
asparagi e uova sbattute;
cipolla di tropea stufata e sardine;
gorgonzola e fettine di pera;
melanzane e mozzarella;
patè di olive nere e pomodori confit;
pere, groviera e miele;
pesto e pomodori confit;
pomodorini pachino, capperi e mozzarella;
pomodorini, olive nere, basilico e pinoli;
punte di asparagi, zucchine tagliate sottilissime, pisellini e scaglie di grana.

Farciture per salatini:

crema di ricotta e prosciutto cotto frullati;
crema di ricotta e speck frullati;
cubetti di mela e gorgonzola;
emmenthal;
tonno sott'olio ben sgocciolato e acciughe;
peperoni e acciughe;
cipolle stufate in padella e ricotta;
radicchio sbollentato e frullato con scamorza;
patè di olive;
pomodoro e mozzarella;
salsa di noci;
speck e brie;
spinaci e ricotta;
wurstel a pezzetti.

Farciture per pizzette:

bufala: con salsa di pomodoro e mozzarella di bufala;
carciofini: salsa di pomodoro, mozzarella e carciofini sott'olio;
cipolle: cipolle bianche passate in padella, mozzarella;
cruda: pomodoro fresco, mozzarella di bufala;
funghetti: salsa di pomodoro, mozzarella e funghetti sott'olio;
gorgo e noci: gorgonzola, mozzarella, fettine di pera e noci;
margherita: con salsa di pomodoro e mozzarella;
marinara: salsa di pomodoro e aglio;
olive: salsa di pomodoro, mozzarella e olive;
parmigiana: con pomodoro, melanzane, prosciutto cotto e parmigiano grattato;
patate: dadini di patate e gorgonzola.



Salatini di pasta sfoglia

Farciture per mini croissant:

insalata belga e prosciutto crudo;
pancetta e grana;
prosciutto cotto e fontina;
emmental e asiago;
salame ed emmental;
speck e mozzarella;
zucchine e gorgonzola.

