

Salatini

1 pasta sfoglia già spianata

per salatini

prosciutto crudo/cotto/salame/accughe o peperoni a listarelle, ecc...

per tartine

formaggio saporito a pasta dura tagliato sottile, ecc...

per biscottini

frutta secca, marmellata, ecc...



Series of horizontal dotted lines for writing.



Srotoliamo la sfoglia e con un pennellino bagniamo la superficie superiore.
Disponiamo gli ingredienti scelti in modo uniforme.
Arrotoliamo la sfoglia e con un coltello non seghettato tagliamo a fettine.
Ricopriamo una teglia con carta da forno, adagiamo i rotolini e a forno preriscaldato cuociamo seguendo le indicazioni riportate sulla confezione.

Non è poi sempre così semplice creare o fare piccoli antipasti, non devono essere troppo stucchevoli per non rovinare il palato già prima di cena. Tante volte basta un semplice pezzo di grana ben stagionato...