Sfogliatine al pomodoro con bresaola rucola e grana

Tempo di preparazione: 30 min
Difficoltà: Facile

Ingredienti

- Bresaola: 50 gr
- Formaggio grana in scaglie: 20 gr
- Olio: q.b.
- Pasta sfoglia rettangolare: 1 rotolo
- Peperoncino: q.b.
- Rucola: 20 gr
- Sale: q.b.

Preparazione

Deliziose e semplicissime da realizzare queste sfogliatine con passata di pomodoro Pomi bresaola rucola e grana diventano dei gustosi snack da preparare in casa e offrire in occasione di feste o aperitivi. Basterà un rotolo di pasta sfoglia insaporito con della buona passata di pomodoro Pomi e a freddo andremo ad aggiungere bresaola rucola e grana per ricordare cosi i tanto amati anni ‘90 che avevano reso protagonisti delle nostre tavole questi ingredienti. Vediamo insieme la ricetta.

1. Condire la ***passata di pomodoro Pomi*** con olio sale e peperoncino
2. Adagiare il rotolo di pasta sfoglia sulla teglia, farcire con la passata di pomodoro, e con l’aiuto di una rotella o di un coltello dalla lama liscia tagliare le sfogliatine della misura desiderata.
3. Infornare a 180 gradi per circa 20 minuti.
4. Attendere che si raffreddino.
5. Tagliare le fettine di bresaola a metà, arrotolare all’interno di ogni metà qualche foglia di rucola e adagiare facendo una leggera pressione sui rettangolini di pasta sfoglia.
6. Completare con formaggio grana in scaglie e servire.

For this recipe we used:

Passata Classica 200 ml