Alberelli di pasta sfoglia



Tempo di preparazione: 35 min
Difficoltà: Facile

Ingredienti

- Olio extra vergine di oliva: Un cucchiaio
- Parmigiano grattugiato: 25 gr
- Pasta sfoglia rettangolare: Un rotolo
- Pepe: q.b.
- Salame: 150 gr
- Sale: q.b.

Preparazione

Gli alberelli di pasta sfoglia sono un antipasto di Natale molto semplice e veloce da preparare che vi farà fare un figurone. Oltre che buonissimi sono anche molto carini da vedere, messi sulla tavola la decoreranno a meraviglia e sono super sfiziosi, uno tira l'altro.

1. Per prima cosa condite la ***passata classica Pomì*** con l'olio, un pizzico di sale e pepe nero.
2. Srotolate il rotolo di pasta sfoglia e spennellate tutta la superficie con la passata classica Pomì.
3. Aggiungete il parmigiano grattugiato e sistemate le fettine di salame.
4. Tagliate delle striscioline spesse circa 1 cm, dal lato più lungo della sfoglia.
5. Prendete una strisciolina e ripiegatela su se stessa più volte, dovrete realizzare la sagoma di un alberello.
6. Infilzate ogni alberello con uno stuzzicadenti ed adagiatelo poi su di una teglia foderata con carta forno.
7. Cuocete gli alberelli di pasta sfoglia in forno preriscaldato a 180° per circa 20-25 minuti.
8. Una volta freddi, decorateli come preferite, potete realizzare la base ed una stella con del formaggio come ho fatto io.

For this recipe we used:

Passata Classica 4 cucchiai

