Cestini di sfoglia alla diavola



Tempo di preparazione: 25 min
Difficoltà: Facile

Ingredienti

- Olio extra vergine di oliva: 1 cucchiaio
- Origano: q.b.
- Pasta sfoglia rettangolare: 1 rotolo
- Pepe nero: q.b.
- Salame piccante: 100 gr
- Sale: q.b.
- Scamorza: 150 gr

Preparazione

I cestini di sfoglia alla diavola sono un **antipasto super facile**, delizioso e veloce da preparare. Con pochi e semplici ingredienti porterete in tavola dei **piccoli rustici filanti e gustosi**, preparatene in quantità perché andranno a ruba, sono ottimi anche freddi!

I cestini di sfoglia alla diavola sono molto semplici e veloci da realizzare: come prima cosa srotolate il rotolo di pasta sfoglia e tagliatelo verticalmente in 4 parti uguali. Tagliate poi la sfoglia in 3 parti uguali nel senso orizzontale, otterrete così 12 rettangolini.

Bucherellate i rettangolini di pasta con una forchetta per evitare che in cottura si gonfino troppo e sistemateli all'interno di pirottini per muffin.

Infornate i cestini di pasta sfoglia in forno preriscaldato a 180 gradi per circa 10-15 minuti, devono risultare ben dorati. Nel frattempo preparate il ripieno. Scolate per bene i **Pomodori a Cubetti Pomì** e conditeli con olio, sale, pepe e origano. Aggiungete anche il salamino piccante e il formaggio tagliati a pezzettini.

Non appena i cestini di sfoglia si saranno dorati leggermente, sfornateli e farciteli con il ripieno. Infornate i cestini di sfoglia alla diavola per altri 10 minuti.

I cestini di sfoglia alla diavola sono pronti, sono filanti e davvero gustosi!

For this recipe we used:

Pomodori a cubetti 250 gr

