Stella di sfoglia al tonno olive e pomodoro

Tempo di preparazione: 50 min
Difficoltà: Facile

Ingredienti

- Olio extra vergine di oliva: 2 cucchiai
- Olive: 12
- Pasta sfoglia tonda: 2 rotoli
- Pepe nero: q.b.
- Sale: q.b.
- Tonno sott'olio (peso sgocciolato): 100 gr
- Uovo per spennellare: 1

Preparazione

La stella di sfoglia al tonno olive e pomodoro è un **antipasto natalizio goloso e scenografico**. Si prepara in pochi minuti con pochi e semplici ingredienti e vi farà fare un figurone: è bello da vedere e buonissimo da mangiare. La stella di sfoglia al tonno olive e pomodoro ha un ripieno gustosissimo, portatelo sulle vostre tavole di Natale, andrà a ruba!

1. Mettete a scolare i ***pomodori a cubetti Pomì***, non appena saranno asciutti conditeli con olio, sale e pepe.
2. Unite anche il tonno sott'olio sgocciolato e le olive tagliate a pezzettini.
3. Srotolare un rotolo di sfoglia e farcite tutta la superficie con il ripieno preparato in precedenza lasciando il perimetro libero, chiudete con la seconda sfoglia e fate aderire per bene i bordi.
4. Tagliate la sfoglia in 16 spicchi tenendo la parte centrale intera. Potete mettere un contenitore rotondo al centro per avere una guida da seguire ed essere più precisi.
5. Prendete due pezzettini vicini, girateli su se stessi per 3 volte e poi uniteli, otterrete così, la prima punta della nostra stella.
6. Procedete in questo modo per realizzare le altre, spennellate la stella di sfoglia al tonno olive e pomodoro con l'uovo sbattuto e cuocetela in forno preriscaldato a 200° gradi per circa 30-35 minuti, deve risultare ben dorata.

For this recipe we used:

Pomodori a cubetti 400 gr