

Salatini alle alici

I **salatini alle alici** sono degli squisiti grissini di pasta sfoglia, di piccole dimensioni, semplici da preparare e molto gustosi. Possono essere sia uno sfizioso antipasto che apre un pranzo a base di pesce, ma anche un accompagnamento per l'aperitivo o per un buffet.

salatini alle alici si possono preparare anche con la pasta sfoglia pronta che si acquista in rotoli già stesi al supermercato, nel banco frigo.

INFORMAZIONI

- **8** persone
- **130Kcal** a porzione
- difficoltà **facile**
- pronta in **30 minuti**
- si può **preparare in anticipo**
- si può **mangiare fuori**

INGREDIENTI

- 250 g di Pasta sfoglia
- 30 g di alici sott'olio in filetti (peso sgocciolato)
- 1 uovo di gallina

PREPARAZIONE

- Stendere la pasta sfoglia nello spessore uniforme di un paio di millimetri circa, fino a formare un quadrato.
- Tagliare il quadrato di pasta sfoglia a metà, quindi ottenere delle strisce larghe un centimetro circa (vedi la foto sottostante).



- Mettere su ogni rettangolino un filetto di alice allineandolo tutto da un lato. Piegare il rettangolino a metà e sigillare. Arrotolarlo quindi su se stesso.
- Disporre tutti i grissini così preparati in una teglia coperta da un foglio di carta da forno.
- Sbattere l'uovo in una ciotolina e spennellare i grissini in superficie.

- Tenere i grissini nel frigorifero fino al momento di cuocerli nel forno a 180°C per 14 minuti circa.
- Servire tiepidi.

STAGIONE

Ricetta per tutte le stagioni

AUTORE

Ricetta realizzata da Barbara Farinelli. Fotografia di Giovanni Caprilli. Tutti i diritti riservati.

I consigli di Barbara

Se i **salatini alle alici** rimangono si possono conservare per un giorno ben chiusi in una scatola di latta o di plastica con coperchio. Se al momento di consumarli si sono troppo ammorbiditi ravvivarli per qualche minuto nel forno ventilato.