

Sfogliatine pomodori e olive

Le **sfogliatine pomodori e olive** sono salatini di pasta sfoglia conditi con spicchietti di pomodoro, olive nere e origano. Sono semplici da preparare e molto gustosi. Possono essere sia uno sfizioso antipasto, sia un accompagnamento per l'aperitivo o per un buffet. I pomodori migliori per questa preparazione sono piccoli e poco acquosi, tipo Piccadilly o Pachino.

Le **sfogliatine pomodori e olive** si possono preparare anche con la pasta sfoglia pronta che si acquista in rotoli già stesi al supermercato, nel banco frigo. In questo caso scegliere quella rettangolare. Una volta pronte e raffreddate si possono anche congelare per essere servite all'occorrenza, anche per gestire un arrivo imprevisto a cena. Passano direttamente dal freezer al forno in modo da tornare calde e fragranti in pochissimi minuti.

INFORMAZIONI

- 6 persone
- **100Kcal** a porzione
- difficoltà **facile**
- pronta in **30 minuti**
- si può **preparare in anticipo**
- si può **mangiare fuori**

INGREDIENTI

- 200 g di pomodorini tipo Pachino o Piccadilly
- Sale fino
- 1 spicchio di aglio
- Origano
- Pepe nero macinato al momento
- 20 g di olive nere
- 250 g di Pasta sfoglia
- Olio extravergine di oliva

PREPARAZIONE

- Lavare i pomodori e tagliarli a spicchi, quindi rimuovere i semi.
- Metterli in un colino con un pizzico di sale, l'aglio spellato e tritato finemente oppure spremuto con l'apposito atrezzo, un pizzico di origano e una macinata di pepe.
- Mescolare di tanto in tanto.
- Snocciolare le olive e spezzettarle grossolanamente.
- Stendere la pasta sfoglia nello spessore uniforme di un paio di millimetri circa, fino a formare un rettangolo.
- Tagliare il rettangolo di pasta sfoglia a metà per il lato lungo e a metà per il lato corto, quindi ottenere da ogni rettangolo tre strisce.
- Mettere un po' d'olio in una ciotolina e ungere la superficie della pasta sfoglia usando un pennello da cucina.
- Disporre su ogni rettangolo qualche spicchiello di pomodoro, le olive, un pizzico di origano e un filo d'olio.
- Mettere su una teglia un foglio di carta da forno e disporvi i salatini, leggermente distanziati.
- Pungere il centro di ogni salatino almeno 2-3 volte con i denti di una forchetta per evitare che gonfino in cottura.
- Tenere la teglia in frigorifero fino al momento di cuocere i salatini nel forno a 200°C per 15 minuti circa.
- Prolungare la cottura se la pasta sfoglia fosse ancora molto pallida, ma non esagerare perchè continua leggermente ad imbrunire anche quando la estraete dal forno.
- Servire i salatini tiepidi.

STAGIONE

Maggio, giugno, luglio, agosto

AUTORE

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

I consigli di Barbara

Se le sfogliatine di pomodoro rimangono, si possono conservare per un paio di giorni ben chiuse in una scatola di latta o di plastica con coperchio. Se al momento di consumarle si sono troppo ammorbidite ravvivarle per qualche minuto nel forno ventilato.

