

Mini croissant alle alici

I **mini croissant alle alici** sono degli squisiti croissant salati, di piccole dimensioni, semplici da preparare e molto gustosi. Possono essere sia uno sfizioso antipasto, ma anche un accompagnamento per l'aperitivo o per un buffet.

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

INFORMAZIONI

- 4 persone
- **350Kcal** a porzione
- difficoltà **facile**
- pronta in **30 minuti**
- si può **preparare in anticipo**
- si può **mangiare fuori**

INGREDIENTI

- 250 g di Pasta sfoglia
- 16 filetti di alici o acciughe
- 50 g di scamorza affumicata
- 4 olive verdi piccanti
- Origano
- 1 uovo di gallina

PREPARAZIONE

- Stendere la pasta sfoglia di forma rotonda nello spessore uniforme di un paio di millimetri circa.
- Tagliare la pasta sfoglia in 16 triangoli (tagliare in 4 spicchi e quindi ogni spicchio a metà e di nuovo a metà).
- Scolare bene le alici e tamponarle con carta da cucina per eliminare l'unto in eccesso.
- Tagliare la scamorza a strisciole in modo che ce ne sia una per ogni triangolo.
- Snocciolare le olive e tagliarle in quattro parti.
- Disporre sulla base di ogni triangolo un filetto di alicia, un pezzetto di formaggio e uno di oliva. Cospargere tutto con l'origano.
- Arrotolare ogni triangolo dalla base alla punta. Premere bene per fare aderire.
- Disporre i mini croissant, man mano che sono pronti, su una teglia rivestita con un foglio di carta da forno, ben distanziati gli uni dagli altri e con la punta rivolta verso il basso, altrimenti potrebbero aprirsi in cottura.
- Sbattere bene l'uovo in una ciotolina e spennellare i croissant in superficie.
- Tenere i croissant nel frigorifero fino al momento di cuocerli nel forno a 200°C per 10 minuti circa. La cottura deve essere non ventilata, mettere la teglia nella parte centrale del forno e proseguire un po' la cottura se non si sono ben dorati.
- Una volta cotti conservarli a temperatura ambiente, al riparo dall'umidità, fino al momento di servirli. Se passa molto tempo o si sono inumiditi si possono ripassare 4-5 minuti nel forno ventilato.

STAGIONE

Ricetta per tutte le stagioni

AUTORE

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

I consigli di Barbara

Questi deliziosi stuzzichini si conservano ottimamente in frigorifero per 3-4 giorni circa. Gustarli ben scaldati nel forno. In alternativa possono anche essere congelati, per essere tirati fuori all'occorrenza. Metterli, ancora congelati, nel forno a 200°C per il tempo necessario a farli ben scaldare.

