

Sfogliatine al pesto

Le **sfogliatine al pesto** sono un antipasto a base di pasta sfoglia, pesto, pinoli e pecorino a scaglie. Semplici e veloci da preparare, le sfogliatine al pesto si adattano anche ad un buffet o per accompagnare un aperitivo.

Le **sfogliatine al pesto** si possono preparare anche con la pasta sfoglia pronta che si acquista in rotoli già stesi al supermercato, nel banco frigo. Se non trovate quella rettangolare, potete comunque usare quella tonda, si riuscirà ad arrotolare lo stesso e produrrà risultati del tutto analoghi.

INFORMAZIONI

- **8** persone
- **220Kcal** a porzione
- difficoltà **facile**
- pronta in **30 minuti**
- si può **preparare in anticipo**
- si può **mangiare fuori**

INGREDIENTI

- 250 g di Pasta sfoglia
- 100 g di Pesto
- 20 g di pinoli
- 30 g di pecorino sardo

PREPARAZIONE

- Stendere la pasta sfoglia nello spessore uniforme di un paio di millimetri circa, fino a formare un rettangolo.
- Cospargere la superficie della pasta sfoglia con il pesto, stendendolo bene con il dorso di un cucchiaio.
- Unire e spargere i pinoli e il pecorino a scaglie.
- Arrotolare le due estremità verso il centro, unire bene con le mani ed affettare il rotolo così ottenuto in fette di un paio di centimetri.
- Foderare una teglia con carta da forno e mettervi le sfogliatine, ben distanziate le une dalle altre. Appiattirle leggermente con una spatola larga.
- Tenere le sfogliatine nel frigorifero fino al momento di cuocerle nel forno a 200°C per 15 minuti circa.

STAGIONE

Marzo, aprile, maggio, giugno, luglio, agosto, settembre

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.



VARIANTE VEGETARIANA

Utilizza un formaggio da grattugia vegetariano al posto del Parmigiano Reggiano.