



*Mini sfoglie con stracchino
e pomodorini*

Stracchino Zani



PORTATA
Antipasto



SERVIZIO
2 Persone



Procedimento ◀

Preriscaldare il forno ventilato a 200 gradi. Aprite la pasta sfoglia e ricavatene dei cerchietti con l'aiuto di un coppapasta o di un bicchiere.

Disponeteli su una teglia ricoperta di carta forno e bucherellate i cerchietti di sfoglia con una forchetta. Tagliate i pomodorini a metà e conditeli con sale, pepe e un filo di olio. Spalmate al centro un cucchiaino generoso di stracchino e aggiungete i pomodorini tagliati.

Cospargete con qualche fogliolina di basilico. Infornate per 20-25 minuti, finché la sfoglia non sarà dorata.

Servite calde o fredde come antipasto o per un aperitivo sfizioso.

► Ingredienti

- 1 rotolo di pasta sfoglia
- 150 g di Stracchino Zani
- 250 g di pomodorini ciliegini
- basilico fresco q.b.
- sale, pepe e olio q.b.