Salatini bresaola e scamorza
 Inviato da Patty

Sfiziosi salatini con bresaola e
scamorza affumicata 
Ingredienti: 
	
 - 
	
	2 rotoli di pasta sfoglia
	
 - 
	150 gr bresaola
	
 - 
	250 gr scamorza affumicata

Preparazione: 
Stendere sulla spianatoia il primo rotolo di pasta sfoglia e assottigliarlo col mattarello. Ricoprirlo con le fette di bresaola.
Tagliare la scamorza affumicata a fettine sottili e stenderle sulla bresaola. 
 
Stendere sulla spianatoia il secondo rotolo di pasta sfoglia e assottigliarlo col mattarello. Ricoprire la pasta farcita. Col
mattarello premere leggermente sulla pasta. Con l'aiuto di una rondella taglia pasta (oppure un coltello) tagliare la pasta
a losanghe per ricavare i salatini. 
 
 
Cuocere in forno già caldo a 180° per circa 20 minuti. Controllare la cottura e fare attenzione che i salatini non si cuociano
troppo perché la scamorza indurisce. 
 
in Cucina!
http://www.in-cucina.net
Realizzata con Joomla!
Generata: 9 September, 2010, 00:18