

Girelle pancetta e rosmarino

Le **girelle pancetta e rosmarino** sono dei gustosissimi salatini di pasta sfoglia, semplici e veloci da preparare, molto adatti per aperitivi o buffet. Si possono preparare con un po' di anticipo e semplicemente riscaldati saranno ottimi.

Le **girelle pancetta e rosmarino** si possono preparare anche con la pasta sfoglia pronta che si acquista in rotoli già stesi al supermercato, nel banco frigo. Va bene anche quella rotonda, si arrotolerà comunque bene.

INFORMAZIONI

- 8 persone
- 200Kcal a porzione
- difficoltà **facile**
- pronta in **15 minuti**
- si può **preparare in anticipo**
- si può **mangiare fuori**

INGREDIENTI

- 250 g di Pasta sfoglia
- 100 g di pancetta affumicata affettata finemente
- 1 rametto di rosmarino
- 10 g di Parmigiano Reggiano
- Pepe nero macinato al momento

PREPARAZIONE

- Lavare il rosmarino, selezionarne le foglie e tritarle finemente con la mezzaluna su un tagliere.
- Stendere la pasta sfoglia nello spessore uniforme di un paio di millimetri circa, fino a formare un quadrato.
- Cospargere un lato della pasta sfoglia con metà del rosmarino tritato e farlo aderire passando il mattarello.
- Girare la pasta e cospargere l'altro lato con il restante rosmarino tritato.
- Cospargere la superficie della pasta sfoglia con la pancetta, unire il Parmigiano, una macinata di pepe.
- Arrotolare la pasta.
- 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

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.

