

Mini croissant speck e fontina

I **mini croissant speck e fontina** 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. E' facile prepararne in grande quantità, quindi si adattano bene a situazioni dove ci sono tanti ospiti.

I **mini croissant speck e fontina** si possono preparare anche con la pasta sfoglia pronta che si acquista in rotoli già stesi al supermercato, nel banco frigo. La ricetta diventa così molto più semplice e veloce da preparare. In questo caso serve quella di forma rotonda.

INFORMAZIONI

- 4 persone
- **360Kcal** 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 speck
- 50 g di Fontina valdostana
- 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).
- Sgrassare bene lo speck e tagliare il formaggio in 16 pezzettini larghi poco meno della base dei triangolini di pasta sfoglia e alti circa 1 centimetro.
- Avvolgere un pezzettino di fontina con mezza fettina di speck, metterlo sulla base di un triangolino di pasta sfoglia ed arrotolare fino ad arrivare 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 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.

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.

