

Salatini misti

I **salatini misti** sono degli squisiti grissini di pasta sfoglia, di piccole dimensioni, semplici da preparare e molto gustosi. Possono essere sia uno sfizioso antipasto, sia un accompagnamento per l'aperitivo o per un buffet. Per la loro preparazione si può dare libero sfogo alla propria fantasia e al gusto personale. Le farciture possono essere le più diverse, qui ve ne suggeriamo qualcuna. Ottimi anche per riciclare piccoli avanzi di affettati, formaggi, verdure...

I **salatini misti** si possono preparare anche con la pasta sfoglia pronta che si acquista in rotoli già stesi al supermercato, nel banco frigo. Una volta pronti e raffreddati si possono anche congelare per essere seviti all'occorrenza, anche per gestire un arrivo imprevisto a cena. Passano direttamente dal freezer al forno in modo da farli tornare caldi e fragranti in pochissimi minuti.

INFORMAZIONI

- **8** persone
- **150Kcal** a porzione
- difficoltà **facile**
- pronta in **30 minuti**
- si può **preparare in anticipo**
- si può **mangiare fuori**

INGREDIENTI

- 250 g di Pasta sfoglia
- Alici sott'olio
- Origano
- 1 carota
- Sale fino
- Salame
- Semi di finocchio selvatico
- Passata di pomodoro
- Pecorino sardo grattugiato
- 1 uovo di gallina

PREPARAZIONE

Preparare la base

- Stendere la pasta sfoglia nello spessore uniforme di un paio di millimetri circa, fino a formare un quadrato.
- Tagliare il quadrato di pasta sfoglia a metà, quindi ottenere delle strisce larghe un centimetro circa (vedi la foto fra gli approfondimenti).

Farcire i salatini

- Salatini alle alici: mettere su ogni rettangolino un filetto di alice. Cospargere con origano.
- Salatini alle carote: eliminare dalla carota lo strato più esterno, le estremità, quindi tagliarla a nastro. Mettere su ogni rettangolino un nastro di carota. Cospargere con un pizzico di sale e origano.
- Salatini al salame: mettere su ogni rettangolino una strisciolina di salame, tagliata a misura. Cospargere con semi di finocchio precedentemente ammorlati.
- Salatini al pomodoro: cospargere il rettangolino di pomodoro, origano, pecorino grattugiato.

Chiudere e cuocere i salatini

- Piegare ogni rettangolino a metà e sigillare. Arrotolarlo quindi su se stesso.
- Disporre tutti i grissini così preparati in una teglia coperta da un foglio di carta da forno.
- Sbattere l'uovo in una ciotolina e spennellare i grissini in superficie.
- Tenere i grissini nel frigorifero fino al momento di cuocerli nel forno a 180°C per 14 minuti circa.
- Servire tiepidi.

STAGIONE

Ricetta per tutte le stagioni

AUTORE

Ricetta realizzata da Barbara Farinelli. Fotografia di Giovanni Caprilli. Tutti i diritti riservati.



I consigli di Barbara

Se li avete congelati, potete scaldarli direttamente nel forno ventilato a 180° per una decina di minuti circa. Ottimi come appena fatti!