

# Ventagli di pasta sfoglia

## INFORMAZIONI

- 6 persone
- **190Kcal** a porzione
- difficoltà **facile**
- pronta in **1 ora**
- ricetta **vegetariana**

## INGREDIENTI

- 250 g di Pasta sfoglia
- Zucchero



### VARIANTE VEGAN

Preparare la pasta sfoglia con la margarina vegetale o con olio, anziché con il burro.

## PREPARAZIONE

- Stendere la pasta sfoglia con il matterello su un tagliere fino a farle raggiungere uno spessore di 2-3 millimetri. Darle il più possibile una forma quadrata.
- Spolverizzare la sfoglia con dello zucchero su entrambi i lati, quindi piegarla delicatamente nel seguente modo:
  - Individuare la metà della sfoglia.
  - Piegare i lembi destro e sinistro verso il centro.
  - Ripiegare di nuovo i lembi destro e sinistro verso il centro.
  - Chiudere la sfoglia ripiegando sulla metà.
- Affettare il rotolo così ottenuto in strisce di un centimetro di spessore.
- Immergere una spatola piatta nello zucchero, quindi usarla per appiattire le fette. Cospargerle di zucchero da entrambi i lati, quindi coprire una teglia con carta da forno e disporvi sopra i ventagli man mano che sono pronti.
- Mettere nel frigorifero a riposare per 30 minuti.
- Nel frattempo preriscaldare il forno a 220° C.
- Infornare i ventagli e cuocerli circa 5 minuti per lato, girandoli a metà cottura con una spatola. Proseguire di qualche minuto la cottura se non dovessero essere già ben dorati.
- I ventagli di pasta sfoglia possono essere serviti sia caldi, sia freddi. Chiusi in contenitori ermetici si conservano fino a 2 settimane.

## STAGIONE

Ricetta per tutte le stagioni

## AUTORE

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

### I consigli di Barbara

Questa ricetta si può preparare anche con la pasta sfoglia già pronta che si acquista in rotoli già stesi al supermercato, nel banco frigo.