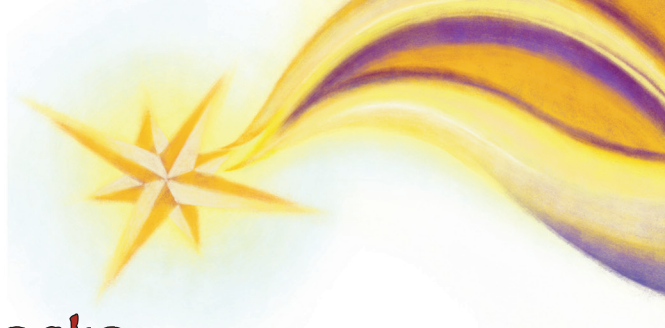


Vieni Gesù, orienta il nostro andare



Stelline antipasto

Per non buttare i ritagli di pasta sfoglia avanzati con la ricetta "Alberello antipasto", ecco un altro semplice e gustoso antipasto, questa volta a forma di stelline :)

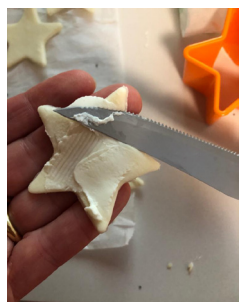
Ingredienti:

- pasta sfoglia
- formina a forma di stella
- creme spalmabili (al formaggio, pesto, patè di olive, di carciofi, di pomodorini secchi, di acciughe...)
- affettato (prosciutto cotto, speck, mortadella, lardo pancettato...)
- semi per decorare (di sesamo, di papavero, di girasole...)
- tuorlo d'uovo per spennellare



Preparazione:

1. Stendere la pasta sfoglia che avete a disposizione sul pianale e con la formina ricavare delle stelle (in numero pari).
2. Spalmare su metà delle stelle le varie creme a vostra disposizione e farcire con una fettina di affettato.



3. Sull'altra metà delle stelle spennellare il tuorlo d'uovo e poi mettere un po' di semi per abbellire.
4. Sovrapporre alle stelle con l'affettato le stelle con i semi e riporre nella teglia per la cottura.
5. Infornare a forno caldo, 180°/200°, e tenere controllata la cottura che avverrà in pochi minuti.

Questo antipasto è più buono se servito ancora caldo.

