



SALATINI DI SFOGLIA CON PESTO E MORTADELLA

Difficolt: Facile



Ho trovato questa ricetta navigando nel web, l'ho provata subito attirata dalla facilit  della realizzazione e devo dire che ha avuto un successo tra i miei invitati. Da servire nell'aperitivo o come antipasto, risultano dei bocconcini davvero gustosi, ci possiamo sbizzarrire con varie farciture sia dolci che salate, una volta le ho provate anche con la nutella....che ve lo dico a fare...buonissime!!!!

- mortadella 4 fette sottili
- origano a piacere
- pesto quanto basta a ricoprire la sfoglia
- pomodoro passata, 4 o 5 cucchiaini, dobbiamo coprire la sfoglia di uno strato sottile
- sfoglia 2 rotoli
- sfoglia 2 rotoli
- sale q.b.
- uova 1
- uova 1

A me sono venuti 90 salatinini, ma ovviamente dipende da quanto li volete fare grandi. Srotoliamo la prima sfoglia e lasciamola sulla sua carta da forno



Ora stendiamo un velo di pesto, io mi sono resa conto alla fine che ne ho messo troppo, basta veramente un velo



Sopra le fette di mortadella a ricoprire completamente la superficie
Sopra a tutto stendiamo la seconda sfoglia e spennelliamola con l'uovo battuto



A questo punto con una rotella ricaviamo tanti piccoli quadratini



Inforbiamo a 180° per circa una ventina di minuti fino a quando la superficie risulti ben dorata
E voi cosa proponete come ripieno?

