

## sigari di pasta fillo alla nutella

Scritto da Administrator

Lunedì 19 Novembre 2012 17:22 - Ultimo aggiornamento Lunedì 19 Novembre 2012 17:36

---



SIGARI DI PASTA FILLO CON NUTELLA E PINOLI

con l'approssimarsi delle feste natalizie pubblicherò delle ricette che potranno darvi qualche spunto per i pranzi o le cene che si susseguiranno con parenti e amici nel periodo più bello dell'anno.

questa che vi propongo è una ricetta facile e golosissima che farà felice i vostri bambini (ma anche i grandi)

### INGREDIENTI:

una confezione di pasta fillo

un barattolo di nutella

## sigari di pasta fillo alla nutella

Scritto da Administrator

Lunedì 19 Novembre 2012 17:22 - Ultimo aggiornamento Lunedì 19 Novembre 2012 17:36

---

100 gr. di pinoli

Zucchero a velo

Olio extravergine d'oliva

Sul piano di lavoro stendete la pasta fillo e tagliatela a quadrati di circa 15 cm di lato.

Sovrapponete tre o quattro fogli di pasta oleando bene con un pennellino da cucina tra un foglio e l'altro.

Spalmate su di essi la nutella, distribuitevi sopra un po' di pinoli e arrotolate a forma di sigaro, chiudendo le estremità.

Ponete questi sigari in una teglia antiaderente e cospargeteli di zucchero a velo.

Mettete in forno già caldo a 180° per circa 10 minuti fino a che la pasta sia dorata.

Servite i sigari su un piatto da portata cospargendo di zucchero a velo e pinoli.

## sigari di pasta fillo alla nutella

Scritto da Administrator

Lunedì 19 Novembre 2012 17:22 - Ultimo aggiornamento Lunedì 19 Novembre 2012 17:36

---

Serviteli caldi o tiepidi in modo che la nutella rimanga abbastanza morbida.

### CURIOSITA'

La **pasta fillo** o **phyllo**, dal greco con il significato di "foglia", è una varietà di pasta sfoglia pre parata in sottilissimi fogli separati. Si utilizza in forno o frita per preparare i più svariati piatti. È prodotta senza aggiunta di grassi a differenza delle comuni paste sfoglie, il gusto è neutro per garantirne l'uso sia nella preparazione di dolci, che di piatti salati. Tradizionalmente e storicamente è utilizzata in tutto il medioriente per i dolci ripieni di noci e pistacchi e immersi in uno sciroppo di zucchero