

## ventaglietti di sfoglia

Scritto da Administrator

Mercoledì 05 Dicembre 2012 18:21 - Ultimo aggiornamento Giovedì 06 Dicembre 2012 06:04

---



Ventaglietti di sfoglia

una ricetta facile e veloce per un aperitivo un antipasto

## ventaglietti di sfoglia

Scritto da Administrator

Mercoledì 05 Dicembre 2012 18:21 - Ultimo aggiornamento Giovedì 06 Dicembre 2012 06:04

---

Ingredienti per 4 persone

Una confezione di pasta sfoglia

Patè di olive nere

Concentrato di pomodoro

Stendete la pasta sfoglia e spalmarne metà con il patè di olive nere e metà con il concentrato di pomodoro.

Quindi arrotolate i due lati lunghi fino a metà facendo in modo che si incontrino al centro.

Tagliate i doppi rotolini a fettine di un cm. e mezzo, disponetele su carta da forno in una teglia e apritele leggermente in modo da ottenere dei ventaglietti.

Infornate e cuocete in forno già caldo a 180° per circa 15 minuti finchè saranno di un bel colore dorato.

Serviteli tiepidi.