

Alberelli di pasta sfoglia

INGREDIENTI:

1 rotolo di pasta sfoglia rettangolare,
4 cucchiari di parmigiano grattugiato,
150 gr di speck,
olive verdi denocciolate.

Tagliare a metà la pasta sfoglia.

Su una delle 2 metà mettere un cucchiario di parmigiano ben distribuito, adagiarsi sopra lo speck ben disteso e poi l'altro cucchiario di parmigiano.

Ricoprire con l'altra metà di pasta sfoglia e tagliare tante strisce di circa un centimetro e con esse formare delle pieghe da un lato più strette e via via più larghe in modo che sembrino un alberello, infilarlo con uno stecchino da spiedino dalla base verso la punta dell'albero fino a fuoriuscire di mezzo centimetro.

Cuocere in forno a 180-200° (durante la cottura diverranno più carini) fino a doratura. Lasciarli raffreddare e sulla punta di ogni alberello infilare un'oliva e servire.