



(<https://www.ricetteregionali.net/>)

Rotolini di sfoglia con formaggio e acciughe



4 Persone

antipasti Categoria

elevata Difficoltà

3 ore Tempo

Attrezzatura : **mattarello, pellicola trasparente, frigorifero, pennello da cucina, placca da forno, carta forno, forno**

Ingredienti

- 180 g di farina 00
- 180 g di burro
- 120 g di caprino fresco
- 6 Acciughe sotto sale
- 1 tuorlo
- sale

Preparazione Rotolini di sfoglia con formaggio e acciughe

Passo 1.

Per preparare sfoglia, impastate la farina con poca acqua fredda e un pizzico di sale, formate un panetto e fatelo riposare in frigorifero avvolto nella pellicola trasparente per 30 minuti.

Passo 2.

Riprendetelo e stendetelo aiutandovi con un mattarello, formate un quadrato all'interno del quale disponete il burro, richiudete portando gli angoli della pasta verso il centro e mettete di nuovo in frigo avvolto da pellicola trasparente per 15 minuti.

Passo 3.

Riprendete la pasta, stendetela col mattarello e formate un rettangolo, ripiegate la pasta su se stessa piegandola in tre parti.

Passo 4.

Riponete in frigo per altri 15 minuti.

Passo 5.

Eseguite quest'ultimo procedimento altre 3 volte.

Passo 6.

Mentre la pasta riposa in frigorifero tagliate il formaggio a fette e lavate e diliscatele le acciughe.

Passo 7.

Stendete la pasta distribuitevi sopra uno strato di formaggio e le acciughe a pezzetti, arrotolate la sfoglia e spennellate il rotolo ottenuto col tuorlo d'uovo.

Passo 8.

Disponete su una placca da forno ricoperta dall'apposita carta e mettete in forno a 180° per 30 minuti.

Passo 9.

Sfornate, fate intiepidire e tagliate a rondelle che potrete servire subito o fredde.

Note

- ✓ **Nazionalità:** Italiana
- ✓ **Pubblicata:** 07/10/2018
- ✓ **Calorie:** 0 a porzione
- ✓ **Rating:** 4.0 (1 review)
- ✓ **Autore:** Carmelo Scuderi (<https://www.facebook.com/ricetteregionali>)