

STELLE AI CARCIOFI

Ingredienti

- olio extravergine d'oliva (2 cucchiaini)
- dado da brodo
- aglio
- sale
- prosciutto cotto (100gr)
- vino bianco secco
- pepe nero
- Pasta Sfoglia Findus (400gr)
- Cuori di Carciofi Findus (450gr)

Come si prepara

Preparate i Cuori di Carciofi Findus seguendo le indicazioni riportate sulla confezione. Lasciate scongelare la Pasta Sfoglia Findus per almeno un'ora.

Mettete in una casseruola un paio di cucchiari di olio extravergine d'oliva e rosolate uno spicchio di aglio che poi toglierete.

Aggiungete i Cuori di Carciofi Findus, il prosciutto cotto a dadini e fate rosolare a fuoco vivace.

Aggiungete una spruzzata di vino bianco secco, un pizzico di sale e pepe e cuocete per circa 15 minuti a fuoco medio, aggiungendo del brodo se dovesse servire.

Nel frattempo tirate la Pasta Sfoglia Findus e ritagliate dei quadrati di circa 8 cm di lato. Incidete la Pasta Sfoglia Findus, partendo dagli angoli esterni verso il centro per metà della lunghezza.

Mettete al centro della Pasta Sfoglia Findus un po' di Cuori di Carciofi Findus, quindi ripiegate i lembi in maniera alternata, uno sì e uno no, sigillandoli bene in modo che non esca il ripieno.

Foderate una teglia da forno con l'apposita carta, disponetevi le stelle e infornate in forno preriscaldato a 200 gradi per circa 15 minuti o comunque appena le stelle saranno ben colorite.

Difficoltà: 3

Tempo: 50

Gradimento: 3



Tabella nutrizionale

Valore energetico	315 kcal 1319 kJ
-------------------	---------------------

Tags

antipasti caldi, stuzzichini, antipasti freddi, occasioni speciali, snack, natale, capodanno, San Silvestro, new, feste, Stelle ai carciofi, tradizionale, mediterraneo