



Associazione Amici del Cuore Onlus - Lecco



Albero di Natale di pasta sfoglia

LE RICETTE DI PAOLO PAOLILLO

INGREDIENTI per 10 persone

Pasta sfoglia kg. 1
Toma gr. 400
Bresaola gr. 300
Rucola gr. 150
Uova n. 2
Semi di sesamo gr. 10
Semi di papavero gr. 15

PROCEDIMENTO

Con l'ausilio di un mattarello stendere pasta sfoglia in modo omogeneo con uno spessore di circa 3mm.

Tagliare due triangoli uguali di circa 25 cm per lato.

Su uno dei triangoli adagiare il formaggio, la rucola e la bresaola. Coprire con l'altro triangolo e saldare bene i bordi. Spennellare la superficie con uovo sbattuto e cospargere di semi di papavero e sesamo.

Fare delle incisioni diagonali parallelamente alla base del triangolo ed arricciare la sfoglia in modo da ottenere i "rami" del nostro pino natalizio.

Cuocere in forno a 180° gradi per circa 20 minuti.