Nastrine di pasta sfoglia

Ricetta di V-ZUG SA



Preparazione	15 Min.
Tempo di cottura	22 Min.
Elettrodomestico	Combair-Steam SE dal 2015

Nastrine alle erbe aromatiche

4 CM di erbe aromatiche, ad es. salvia, timo, prezzemolo

1 spicchio d'aglio

2 CM di olio d'oliva

4 CM di parmigiano, grattugiato

¾ CT di sale

pepe, macinato

Tritare finemente le erbe aromatiche e mescolarle con il resto degli ingredienti.

1 rotolo di pasta sfoglia, rettangolare

Spalmare la miscela di erbe aromatiche su metà della pasta sfoglia nel lato lungo. Ricoprire con l'altra metà e premere leggermente.

Tagliare la pasta sfoglia in strisce larghe circa 2 cm con un coltello affilato o una rotella tagliapizza. Tenere le estremità di ciascuna striscia e girarle due volte l'una sull'altra.

Disporre le nastrine di pasta sfoglia su una teglia rivestita con carta da forno.

Nastrine al wasabi

3 CM di pasta wasabi, circa 43 g

½ CM di olio di semi di girasole

¾ CT di sale

1½ fogli di alga nori

1 rotolo di pasta sfoglia, rettangolare

Mescolare wasabi, olio e sale.

Spalmare la miscela al wasabi su metà della pasta sfoglia nel lato lungo e distribuire i fogli di alga nori. Ricoprire con l'altra metà e premere leggermente.

1 albume

3 CM di sesamo

Spennellare un lato dell'impasto con l'albume e cospargere con il sesamo.

Tagliare la pasta sfoglia in strisce larghe circa 2 cm con un coltello affilato o una rotella tagliapizza. Tenere le estremità di ciascuna striscia e girarle due volte l'una sull'altra.

Disporre le nastrine di pasta sfoglia su una teglia rivestita con carta da forno.

Nastrine al curry

2 CM di curry

¾ CT di sale

1 tuorlo d'uovo

1 rotolo di pasta sfoglia

Mescolare curry, sale e tuorlo d'uovo.

Spalmare la miscela al curry su metà della pasta sfoglia nel lato lungo. Ricoprire con l'altra metà e premere leggermente.

un po' di curry

Cospargere un lato della pasta con il curry in polvere e premere leggermente con un mattarello.

Tagliare la pasta sfoglia in strisce larghe circa 2 cm con un tagliasfoglia. Tenere le estremità di ciascuna striscia e girarle due volte l'una sull'altra.

Disporre le nastrine di pasta sfoglia su una teglia rivestita con carta da forno.

Nastrine aromatiche

2½ CM di concentrato di pomodoro

2 spicchi d'aglio

¾ CT di sale

2 CT di cumino, intero

2 pizzico di pepe di Cayenna, macinato

1 CM di olio d'oliva

1 rotolo di pasta sfoglia

Schiacciare gli spicchi d'aglio e mescolare tutti gli ingredienti fino all'olio d'oliva incluso.

Spalmare la miscela aromatica su metà della pasta sfoglia nel lato lungo. Ricoprire con l'altra metà e premere leggermente.

1 albumi

2 CM di semola di grano duro

Spennellare un lato della pasta con l'albume e cospargere con la semola di grano duro.

Tagliare la pasta sfoglia in strisce larghe circa 2 cm con un tagliasfoglia. Tenere le estremità di ciascuna striscia e girarle due volte l'una sull'altra.

Disporre le nastrine di pasta sfoglia su una teglia rivestita con carta da forno.

Cuocere

Inserire una teglia nella camera di cottura fredda per ogni infornata. Cuocere.

Cottura professionale pasta sfoglia 210 °C per 22 Min.

Accessori

Teglia

Ulteriori informazioni

Creata il	11.12.2019