



Bastoncini di pasta sfoglia

Ricetta di V-ZUG SA



Preparazione 20 Min.
Tempo di cottura 23 Min.
Porzioni 24
Elettrodomestico Combair-Steam SE dal 2015

Preparazione

- 2 rotoli di pasta sfoglia
- 2 CM di olio d'oliva
- 2 rametti di origano
- 2 rametti di timo
- fior di sale
- 30 g di parmigiano

Staccare le foglioline di origano e di timo dai rametti e tritarle finemente. Spennellare una pasta sfoglia con dell'acqua e sovrapporre il secondo rotolo di pasta. Spennellare la superficie della pasta con olio d'oliva e cospargere con le erbe aromatiche, il sale e il parmigiano.

Tagliare la pasta sfoglia a striscioline larghe 1 cm, attorcigliarle e disporle su due teglie rivestite con carta da forno.

Inserire le teglie nella camera di cottura fredda. Cuocere.

Cottura professionale pasta sfoglia 200 °C per 23 Min.

Accessori

- 2 teglie

