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

Ulteriori informazioni

Creata il	11.12.2019