Flûte di pomodoro

Ricetta di V-ZUG SA



Preparazione	15 Min.
Tempo di cottura	20 Min.
Pezzo	20
Elettrodomestico	CombiSteamer V6000 38 dal 2021

Croccanti flûte di pasta sfoglia con un ripieno aromatico a base di pomodoro, insaporito con aglio, cumino e un pizzico di cayenna. Per serate conviviali: saporiti, semplice e gustosi!

Ingredienti

2½ CM di concentrato di pomodoro

2 spicchi d'aglio, schiacciato

1 CT di cumino macinato

¾ CT di sale

¼ CT di pepe di Cayenna

1 CM di olio d'oliva

1 rotoli di pasta sfoglia rettangolare distesa, (circa 25 × 42 cm)

1 Albume, sbattuto

2 CM di semola di grano duro

Preparazione

In una ciotolina mescolare gli ingredienti, dal concentrato di pomodoro all'olio d'oliva. Srotolare la pasta sfoglia, spalmare il concentrato di pomodoro su metà della pasta, ripiegare la metà non rivestita e premere leggermente. Spennellare la superficie della pasta sfoglia con l'albume d'uovo e cospargerla di semola di grano duro. Ricavare dall'impasto strisce larghe circa 2 cm. Tenere saldamente le estremità di ogni striscia e torcerle due volte l'una sull'altra; disporle su una teglia rivestita di carta da forno. Introdurre la teglia nella camera di cottura fredda e cuocere con cottura professionale classica a 210 °C per 20 minuti.

Infornare la tortiera

Cottura professionale classica 210 °C per 20 Min.

Accessori

Teglia

Ulteriori informazioni

Creata il	16.12.2024