Girelle all'aglio orsino

Ricetta di V-Kitchen



Preparazione	15 Min.
Tempo di riposo	20 Min.
Tempo di cottura	20 Min.
Porzioni	6
Elettrodomestico	Combair V2000 dal 2021

Girelle di pasta sfoglia all'aglio orsino con pesto di aglio orsino fatto in casa e Gruyère saporito. Un semplice pasticcino primaverile per un aperitivo.

Pesto all'aglio orsino

50 g di aglio orsino, grossolanamente tritato

25 g di pinoli, arrostiti

3½ cucchiai di sbrinz, grattugiato

75 ml d'olio d'oliva

¼ cucchiaino sale

Girelle di pasta sfoglia

1 pasta sfoglia rettangolare, (25 x 45 cm)

60 g di gruyère, grattugiato

Pesto all'aglio orsino

Frullare aglio orsino, pinoli, Sbrinz, olio d'oliva e sale in un mixer fino a ottenere una pasta fine e mettere da parte.

Girelle di pasta sfoglia

Srotolare la pasta sfoglia sulla carta da forno. Spalmare il pesto di aglio orsino sulla pasta sfoglia e cospargere con Gruyère grattugiato, lasciando circa 2 cm di bordo sul lato lungo, quindi arrotolare. Metti il rotolo di pasta sfoglia nel Freezer per circa 20 minuti. Preriscaldare la camera di cottura con aria calda a 200 °C. Taglia il rotolo di pasta sfoglia in fette larghe 1½ cm e disponile su una teglia rivestita con carta da forno. Inserire nello spazio di cottura preriscaldato e cuocere per circa 15-20 minuti fino a doratura.

(Pre)riscaldare la camera di cottura a 200 °C con Aria calda

Infornare l'alimento

Aria calda 200 °C per 20 Min.

Accessori

Teglia da forno

Ulteriori informazioni

Creata il	11.03.2026