

# Bastoncini di pasta sfoglia al formaggio

Categoria: Portate - Antipasti



## Informazioni Generali

Preparazione: 20 min  
 Cottura: a teglia 8 min  
 Costo: Molto Basso  
 Difficoltà: Molto Basso

I bastoncini di pasta sfoglia al formaggio sono delicati e sfiziosi stuzzichini salati da proporre per l'aperitivo o come antipasto in un ricco buffet, ottimi anche per arricchire il vostro cesto del pane e per viziare i vostri commensali. I

bastoncini di pasta sfoglia al formaggio sono velocissimi e facili da preparare e, oltre alla paprika, ai semi di sesamo e papavero, potete spolverizzarli con altri ingredienti di vostro gusto.



## Ingredienti

» Paprika q.b.	» Semi di sesamo q.b.
» Parmigiano Reggiano grattugiato 30 gr	» Uova 1
» Sale q.b.	» Pasta Sfoglia 200 gr circa
» Semi di papavero q.b.	

## Preparazione



Srotolate la pasta sfoglia su di un piano di lavoro e, nel caso la pasta sfoglia abbia forma rotonda come nella fotografia, con una rotella tagliapasta a lama liscia ricavate un quadrato. Sgusciate e sbattete l'uovo dentro ad una ciotolina, quindi, con un pennello da cucina, spennellate abbondantemente la superficie della pasta sfoglia. Spolverizzate abbondantemente la sfoglia con il formaggio grattugiato e salate a piacere, poi cospargetela con la paprika, i semi di papavero e i semi di sesamo, distribuendo gli ingredienti su 3 strisce di uguale dimensione, come in fotografia.



Sempre con la rotella a lama liscia, tagliate la sfoglia in rettangoli larghi 2cm e lunghi 8-10 cm (potete scegliere anche altre dimensioni in base all'uso). Prendete ogni strisciolina tagliata e torcetela facendo in modo che il formaggio resti sull'esterno (vedi fotografia), poi riponete ogni bastoncino su di una teglia foderata con carta forno. Preriscaldate il forno a 200° e infornate i bastoncini per 8 minuti nel forno già caldo. Una volta pronti, estraete la teglia dal forno e lasciate raffreddare i bastoncini prima di consumarli.

### Consiglio

In alternativa alla paprika, semi di papavero e sesamo, potete spolverizzare i vostri bastoncini al formaggio con **osmarino**, **cumino**, **cannella**, **anice**, **sale aromatizzato**, **pepe**, ecc... E se i vostri bastoncini al formaggio avanzano non preoccupatevi: il giorno dopo saranno ancora più buoni!