

Stella di pasta sfoglia con prosciutto cotto e formaggio cremoso



Sei alla ricerca di un'idea per l'aperitivo sfiziosa, semplice e davvero deliziosa? Allora sei nel posto giusto. La stella è perfetta per le Feste, ma naturalmente puoi servire la sfoglia salata anche in una forma diversa. È importante tagliare i due strati di pasta crudi quasi completamente, in modo che, dopo la cottura, i pezzi possano essere facilmente staccati. Durante la cottura, le incisioni si richiudono quasi del tutto e la forma rimane ben compatta.

Sulla pagina Instagram di Denner è disponibile anche un video della ricetta.

- 2 confezioni di pasta sfoglia spianata rettangolare
- 70 g ca. di formaggio cremoso alle erbe
- 4 cucchiaini di cipolle fritte
- Un po' di sale da cospargere
- Qualche fiocco di peperoncino, facoltativo
- 100 - 120 g di prosciutto cotto a fette, ad es. [prosciutto sopraffino](#) IP-Suisse
- 1 tuorlo da spennellare

1. Tirare fuori la pasta sfoglia direttamente dal frigorifero, in modo che non sia troppo morbida e sia più facile da modellare. Stenderla su una superficie e ritagliare una stella il più grande possibile.
Consiglio: stampare un modello da Internet.
2. Prendere la seconda pasta sfoglia direttamente dal frigorifero, srotolarla. Posizionarvi sopra la stella di pasta già ritagliata e ritagliare la seconda pasta sfoglia in modo che combaci perfettamente con la prima. Posizionare le due stelle una accanto all'altra su carta da forno.
3. Spalmare generosamente la crema di formaggio su una stella, cospargerla con le cipolle fritte, un po' di sale e, facoltativamente, i fiocchi di peperoncino e aggiungere il prosciutto, lasciando un bordo di ½ cm.
4. Sovrapporre la seconda stella in modo che combaci perfettamente e premere bene i bordi insieme con l'aiuto di una forchetta.
5. Sbattere il tuorlo d'uovo con una piccola quantità d'acqua, spennellare la stella e inciderla con un grosso coltello non seghettato o con un tagliapizza, creando dei rombi. L'incisione deve essere profonda, ma non deve tagliare completamente la pasta, cosicché i pezzi a fine cottura possano essere staccati con facilità.
6. Cuocere al centro del forno preriscaldato a 200 gradi a calore superiore/inferiore per circa 15 minuti, finché la stella non sarà leggermente dorata e croccante.

Consiglio: non buttare via i resti di pasta. Ritagliatene delle stelline e utilizzatele per decorare la stella grande. Distribuite sugli altri ritagli di pasta la crema di formaggio, il prosciutto cotto e le cipolle fritte rimasti, arrotolate e infornate.

Jean-René Germanier Gally Assemblage Rouge AOC Valais



Rosso rubino scuro con riflessi violacei. Profumo molto elegante di ciliegie nere e prugne, con delicate note floreali. Al palato grande pressione, elegante, con tannini delicati e un finale complesso.

[Visualizzare nello Shop Vini](#)