



Piruletes de pasta de full

CARACTERÍSTIQUES

Tipus de recepta: aperitiu salat

Persones: 4-6 persones

Dificultat: ★★ ★

Temps total d'elaboració: 35 minuts

Ajuda dels adults: Sí

INGREDIENTS

- 1 paquet de pasta de full per cuire
- 10 talls de pernil dolç
- 1 paquet de mozzarella rallada
- 1 pot salsa de tomàquet fregit
- Orenca
- Bastonets de fusta

ELABORACIÓ

1. Estén la làmina de pasta de full sobre una superfície de treball.
2. Preescalfar el forn a 200°
3. Amb l'ajuda d'una cullera, unta tota la superfície de tomàquet fregit.
4. Afegeix mozzarella ratllada per sobre.
5. Afegeix les làmines de pernil dolç a sobre la mozzarella.
6. Enrotlla amb les mans pressionant una mica perquè quedi atapeït.
7. Un cop ho tenim enrotllat, talla amb un ganivet gran a un gruix d'un dit i mig (estil maki sushi).
8. Punxa cada rotllet amb el bastonet i el col·loca'l sobre la plata de forn.
9. Escampa mozzarella per sobre cada piruleta.
10. Enforna durant 20min (o el temps que especifiqui la marca de la pasta de full).
11. Serveix-los en un plat i tira-hi una mica d'orenga per sobre. Que vingui de gust!



NOTES

Pots canviar els ingredients de l'interior; enlloc de pernil dolç prova de posar-ho bolets, espinacs o altres ingredients de les pizzes que t'agradin.

AL·LERGÒGENS



No apte per intolerants a la fructosa.

