




Grissini 3 - [Visualizza sul sito](#)
di Sconosciuto

GRISSINI DI PASTA SFOGLIA E FORMAGGIO da Gibon Cook



300 gr. di pasta sfoglia
1 cucchiaio di latte,
75 gr. di groviera grattugiata,
paprica dolce
pepe nero
rosmarino
sale

Stendete la pasta sfoglia sulla spianatoia,

battete il tuorlo con il latte e spennellatene un pò sulla pasta,

Distribuite su metà rettangolo il formaggio, la paprica e il pepe, richiudete l'altra metà della pasta sopra il ripieno e premetela bene con il matterello
attorcigliate le strisce e disponetele sulla placca del forno (sopra la carta forno)

intanto preparate un trito di rosmarino e sale;
Spennellate la superficie con il resto dell' uovo sbattuto e cospargete di rosmarino,

Cuocere in forno a 180°/200° per un 15 minuti

Io non ho usato paprika, pepe e rosmarino

La pasta sfoglia
per metà spennellata di tuorlo e latte sbattuti e spolverata di groviera grattugiato...
poi piegata a libro...e schiacciata bene bene con il mattarello...



Shot with [Caplio G4](#) at 2007-08-03

il taglio della pasta...



Shot with [Caplio G4](#) at 2007-08-03

le striscie arrotolate e pronte per il forno...
Shot with [Caplio G4](#) at 2007-08-02

pronte 😊

Shot with [Caplio G4](#).

eCucinando.it