

Carote di sfoglia ripiene

Categoria: Portate - Antipasti

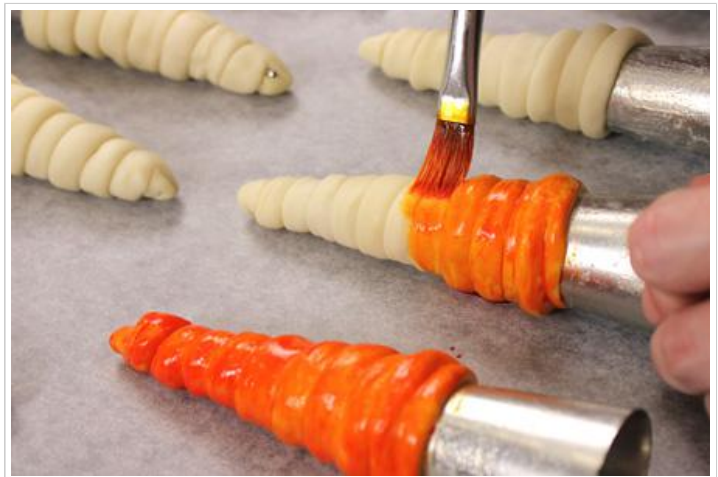


Informazioni Generali

Preparazione: 30 min	Cottura: 10 min	Dosi per: 4 persone
Costo: Basso	Difficoltà: Media	

Le carote di sfoglia ripiene sono dei simpatici e originali antipasti: delle finte carotine di croccante pasta sfoglia ripiene di una gustosa crema al tonno.

Preparare le carote di sfoglia ripiene è semplice e divertente: basteranno della pasta sfoglia già pronta, poco gocce di colorante alimentare e dei coni di alluminio (quelli per realizzare i cannoncini). Riempite le carote di sfoglia con la farcitura che preferite (insalata russa, crema al tonno o al prosciutto etc.) e terminate realizzando le foglie della carota con del prezzemolo o dell'aneto.



Ingredienti per 8 carote ripiene:

>> Burro 1 noce	>> Prezzemolo 8 ciuffetti
>> Coloranti alimentari rosso e giallo, q.b.	>> Uova 1
>> Pasta sfoglia pronta, 1 rotolo	

...per il ripieno:

>> Capperi 1 cucchiaino	>> Prezzemolo tritato, 1 cucchiaino
>> Pepe q.b.	>> Sale q.b.
>> Philadelphia o robiola, 100 gr	>> Tonno in scatola, 80 gr

Preparazione



Per preparare le carote di sfoglia iniziate stendendo il rotolo di pasta sfoglia e ricavandone con una rotella tagliapasta delle strisce di circa 3 cm di larghezza. Spennellate quindi la superficie delle strisce di pasta sfoglia con dell'uovo sbattuto (3) e arrotolatele su loro stesse per il lungo (3).





Munitevi di 8 coni di alluminio (quelli per fare i cannoncini) e imburратeli leggermente. Iniziando dalla punta avvolgete i rotolini di pasta sfoglia lungo il cono di alluminio (4) facendo attenzione a fare accavallare leggermente l'impasto ad ogni giro; ponete i coni così ottenuti su di un foglio di carta da forno.

In un ciotolino mettete un mestolo di acqua tiepida, aggiungete alcune gocce di colorante giallo e una punta di colorante rosso, di modo da ottenere un colore arancione intenso. Spennellate tutta la superficie dei coni di sfoglia con il colore arancione (5), poi infornate a 200°C (forno statico) per 10 minuti (6).



Sfornate i coni arancioni e quando si saranno raffreddati estreli delicatamente dal cono di alluminio (7), facendo molta attenzione a non romperli.

Realizzate il ripieno per le carote di sfoglia: in un mixer ponete il tonno sgocciolato, il formaggio fresco, i capperi (8), il prezzemolo tritato (9), sale e pepe



e tritate tutto ottenendo una crema (10). Noi abbiamo realizzato un ripieno al tonno, ma naturalmente potete sbizzarrirvi con gli ingredienti che più vi piacciono (olive, prosciutto, etc.).

Riempite i coni arancioni con il ripieno al tonno (11) (aiutandovi se possibile con una sac à poche). Terminate con un ciuffo di prezzemolo che riprodurrà le foglie della carota (12)!