

Categoria: -



## Informazioni Generali

<b>Preparazione:</b> 30 min	<b>Cottura:</b> 20/35 min
<b>Costo:</b> Basso	<b>Difficoltà:</b> Bassa



I rustici sono gustosi bocconcini di pasta sfoglia, facili e veloci da preparare. Sono perfetti come finger food per l'aperitivo o per il buffet di una festa. Il ripieno dei rustici può variare: spinaci con prosciutto e formaggio, wurstel o acciughe e pomodori. Anche le forme possono essere diverse: rotolini o fagottini. Uno stuzzichino divertente e sfizioso che lascia spazio alla fantasia.

### Ingredienti per 20 rotolini o 12 fagottini

<b>&gt;&gt; Acqua</b> tiepida 2 cucchiari	<b>&gt;&gt; Pasta sfoglia</b> pronta 3 dischi (oppure 750 gr di pasta sfoglia fresca)
<b>&gt;&gt; Olio di semi</b> q.b.	<b>&gt;&gt; Uova</b> 2 tuorli
<b>&gt;&gt; Panna</b> fresca 2 cucchiari (o latte)	

### Per i ripieni

<b>&gt;&gt; Acciughe (alici)</b> sott'olio 10 filetti	<b>&gt;&gt; Pepe</b> q.b.	<b>&gt;&gt; Sale</b> q.b.
<b>&gt;&gt; Emmentaler</b> 60 gr	<b>&gt;&gt; Pomodori</b> ramati 2	<b>&gt;&gt; Spinaci</b> freschi 250 gr
<b>&gt;&gt; Olio di oliva</b> 2 cucchiari	<b>&gt;&gt; Prosciutto</b> cotto 60 gr	<b>&gt;&gt; Wurstel</b> piccoli 4

## Preparazione



Per la preparazione dei rustici potete utilizzare dei rotoli di pasta sfoglia già pronti oppure potete preparare la pasta sfoglia a casa seguendo la ricetta che trovate [qui](#). Per il ripieno di spinaci: cuocete gli spinaci in padella con un filo d'olio d'oliva e una presa di sale (1) per almeno 10 minuti a fiamma bassa finché non si sono asciugati del tutto. Ponete gli spinaci in un colino in modo che perdano la loro acqua residua (2), infine tritateli. Tagliate a dadini il formaggio e il prosciutto e uniteli agli spinaci tritati (3);





infine aggiustate di sale e pepe (4). Per il ripieno di wurstel: lavate i pomodori, tagliateli in quarti (5) e con l'aiuto di uno scavino eliminate la polpa e i semi e frullateli con 2 cucchiai di olio d'oliva, salate e pepate la salsa ottenuta. Tagliate a pezzettini la parte restante dei pomodori e tenetela da parte (6). Poi dividete a metà i wurstel nel senso della lunghezza, salateli e pepateli leggermente .



Per il ripieno alle acciughe: sgocciate i filetti di acciuga (7), tritateli e uniteli ai pomodori tagliati a pezzetti. A questo punto farcite i rotoli di pasta sfoglia con i ripieni preparati: la farcia di spinaci, formaggio e prosciutto (8); la farcia di wurstel e salsa di pomodoro (9)



e infine la farcia di acciughe e pomodori (10), avendo cura di spennellare con la salsa di pomodoro le sfoglie ripiene di wurstel e acciughe. Per ottenere dei rustici rotondi arrotolate la pasta, poi chiudete il rotolo aiutandovi con una piccola stuoia (11) in modo da pressare bene il ripieno richiudendo i lati della pasta (12).



Infine ritagliate i rotolini di pasta (13) e poneteli sopra una teglia rivestita da carta forno oleata con olio di semi e prima di infornare spennellate bene la parte esterna dei rotolini con un' emulsione preparata con la panna, i tuorli d'uovo e l'acqua (14-15). Cuocete in forno preriscaldato a 180 gradi per 20/25 minuti fino a doratura del rotolino.



In alternativa ai rotolini potete dare ai rustici la forma di fagottino: dividete ciascuna sfoglia in 8 parti uguali, farcite 4 (16) e con l'aiuto di un rullo tagliapasta a losanghe incidete dei tagli sulle restanti 4 parti che serviranno per richiudere il fagottino (17). A questo punto sovrapponetevi le sfoglie, ritagliate e premete i bordi con le dita per far aderire la pasta (18). Rivestite una teglia con carta da forno oleata con olio di semi, adagiate sopra i fagottini e spennellate la superficie con l'emulsione di panna, acqua e tuorli. Cuocete in forno preriscaldato a 180 gradi per 30/35 minuti fino a quando i rustici non risulteranno dorati.