

PASTICCINI GALLESI 1

Ingredienti per 4 persone:

- 1 confezione di pasta sfoglia,
- 150 g di formaggio fontina (20 pezzetti),
- farina per la spianatoia,
- burro per la placca,

Imburrare la placca del forno.

Scongela la pasta e stenderla con il mattarello in una sfoglia di circa 3 mm di spessore.

Ricavare 20 dischi, su ognuno formare un bordo lungo il suo perimetro, disporli sulla placca e passarli in forno già caldo a 180°.

Appena iniziano a colorire mettere su ogni disco un pezzetto di formaggio e portare a termine la cottura.

Servirli caldi.