

TRIANGOLINI PASTICCIATI

Ingredienti per 4 persone:

- 400 g di pasta sfoglia surgelata,
- 100 g di olive nere,
- 100 g di acciughe,
- 100 g di salmone,
- 100 g di prosciutto cotto,
- 100 g di formaggio fontina.

Stendere la sfoglia con il mattarello fino allo spessore di 4 mm e ricavarne tanti quadrati di circa 8 cm di lato.

Su un terzo dei quadrati disporre un pizzico di olive nere tritate e mezzo filetto d'acciuga, e sui rimanenti una fettina di salmone.

Poi stendere su metà quadrato una fettina di prosciutto cotto e sull'altra una di fontina.

Ripiegare i quadrati diagonalmente su se stessi in modo da formare dei triangoli.

Imburrare la placca del forno (o mettervi un foglio di carta forno), metterci sopra i triangolini e farli cuocere in forno per circa 10 minuti.

Servirli preferibilmente caldi.