

Ventagli salsiccia e robiola

- Dosi per **6 persone**
- Difficoltà **bassa**
- Preparazione **15 min**
- Cottura **20 min**
- Costo **basso**
- Reperibilità Alimenti **facile**
- Note: *1 ora di raffreddamento*

Presentazione



La maggior parte di noi conosce la versione dolce dei ventagli di sfoglia, ricchi di zucchero e talvolta coperti con del cioccolato, noi vi vogliamo proporre una versione alternativa: ventagli salati con salsiccia e robiola. Per la preparazione ci vogliono giusto pochi minuti e avrete a disposizione un'ottimo sfizio o antipasto da gustare con i vostri amici, magari accompagnati da un'ottima birra.

Ingredienti

- **Pasta sfoglia** 250 gr
- **Robiola** 150 gr
- **Salsiccia di maiale** 4

Preparazione

Stendete bene la pasta sfoglia o srotolatela se ne avete acquistata di già pronta. Distribuitevi sopra la robiola in uno strato omogeneo.



Spellate le salsiccie e distribuitele sulla sfoglia.



Se avete una sfoglia molto grande potete anche decidere di distribuire la salsiccia formando due strisce e tagliare la sfoglia a metà così da realizzare due rotolini.



Arrotolate la sfoglia partendo dai lati più lunghi partendo prima da un lato e poi dall'altro. Abbiate l'accortezza di far toccare i due rotolini nel centro della sfoglia.



Avvolgete i rotolini nella carta da forno solitamente in dotazione con la sfoglia pronta e riponeteli in freezer per un'oretta. Questo passaggio in freezer vi faciliterà il taglio dei ventagli.



Riprendete i rotolini e tagliate i ventagli ad uno spessore di circa 1 cm.



Disponete i ventagli in una teglia foderata di carta forno abbastanza distanziati e infornateli a 200°C per circa 20 minuti o fino a doratura.



Servite i ventagli ancora caldi o tiepidi.