

Con la pasta sfoglia puoi preparare almeno 10 antipasti da esibire sulla tavola di Natale

Autore: Cinzia Rampino

Data: 15 Dicembre 2019



1. Come fare il rollè di pasta sfoglia con i wurstel

Per rendere la ricetta ancora più appetitosa, spolverizzate il rollè con semi di sesamo prima di infornare e il segreto di questa ricetta è nei semi di sesamo da aggiungere prima di infornare.

Una delle più **facili e gustose ricette con la pasta sfoglia ottime per Natale**, da servire come antipasto finger food, è quella dei **rotolini ai wurstel**. Per farla basta fare dei rollè di pasta sfoglia con dentro i wurstel, infornare a 180° per 20 minuti e una volta sfornati, affettare ad anelli di 3-4 cm di spessore. Per rendere la ricetta ancora più appetitosa, spolverizzate il rollè con semi di sesamo prima di infornare e sentirete che gusto!

[amazon_link

asins='B01N5SBZEO,B078X72VFC,B0764ML2VN,B0057OBRQK,B0784MTFT5,B00JBI7NJI,B01LWOTA
? template='ProductGrid-DC' store='donnaclick-21? marketplace='IT' link_id=' 075fcf5-5caf-416b-
b2b9-3919677ad04c']

2. Come fare le girelle natalizie con la pasta sfoglia

Per fare queste girelle avrete bisogno soltanto di un buon pesto alla genovese e della passata di pomodoro condita con olio, origano e sale.

Istruzioni

1. Tagliate la pasta sfoglia a fette di 3 cm di spessore e lunghe 8-10 cm
2. Spennellatene metà con il pesto e metà con la passata
3. Arrotolate le strisce su se stesse e fate delle girelle
4. Infornate a 180° per 20 minuti circa
5. Sfornate e servite.

3. Come fare le tartine stellari al salmone

Che bontà la sfoglia con il salmone! A Natale, l'accoppiata è vincente ed è ancora più indicata nella ricetta delle [tartine di sfoglia al salmone e indivia caramellata che troverete qui](#) con altre idee stuzzicanti per fare gli antipasti finger food di Natale.

[amazon_link

asins='B0050IHGLI,B07L9RJ1LL,B06Y2Z4JG1,B0050IHF50,B0017HJD4O,B07V7DRR7S,B07GRMV28M
template='ProductGrid-DC' store='donnaclick-21? marketplace='IT' link_id=' b33ac4bf-5021-4f30-
9f1a-e40ee5d126a2?']

4. Come fare lo strudel in pasta sfoglia ripieno di verdure

La sfoglia si presta benissimo anche per fare gli strudel salati. Chiusa su se stessa a formare una sacca con dentro formaggi filanti, ortaggi e spezie è ottima per essere affettata e servita come "rosticceria sfiziosa di Natale". [Qui la vediamo preparata in un ottimo strudel di melanzane](#), da affettare, intiepidire e servire con le altre stuzzicherie di Natale e della vigilia.

5. Come fare i triangolini ripieni di ricotta: la ricetta

Accoppiata vincente della sfoglia è anche quella con i formaggi nella gustosa forma di triangolo a sorpresa. Per fare questi triangolini, procuratevi:

Ingredienti

- 60 g di ricotta
- 50 g di feta
- 1 cipollotto

1 cucchiaino d'olio d'oliva
1 cucchiaino di pinoli
1 rametto di menta
1 rametto d'origano
1 tuorlo
sale
pepe dal macinapepe
2 confezioni di pasta sfoglia di 125 g ciascuno
olio d'oliva
Semi di papavero per decorare

Preparazione

Tritate il cipollotto e le foglie verdi e rosolateli in una padella antiaderente con un po' di olio, poi unite i pinoli e cuocete per 5 minuti, poi fate raffreddare. Tritate menta e origano e poi in una ciotola lavorate la feta e la ricotta con la forchetta, aggiungete il cipollotto, le erbe e il tuorlo e poi insaporite con sale e pepe. Fate scongelare la pasta sfoglia a temperatura ambiente e poi ricavate dei quadratini, al centro mettete un po' di ripieno e poi chiudeteli a triangolo e sigillate i bordini con le dita. Spolverizzateli con i semi di papavero. Mettete questi triangolini in una teglia coperta da carta da forno e cuoceteli in forno caldo a 180°C per 10 minuti.

6. Come fare i grissini di pasta sfoglia ricoperti di sesamo

Se affettate della pasta sfoglia e la arrotolate leggermente su se stessa spolverizzandola di semi gustosi come in sesamo, la senape, il papavero o la zucca otterrete i grissini di sfoglia.

Basterà infornarli per il tempo riportato sulla confezione della sfoglia ed ecco degli ottimi aperitivi da servire con salumi e affettati per il pranzo o la cena di Natale.

[amazon_link

asins='B01M3O9T6E,B00FOHHWEG,B06ZZQT3FV,B07791KV88,B06W5VH4V9,B006WYVF6Q,B07CVC
template='ProductGrid-DC' store='donnaclick-21? marketplace='IT' link_id=' 8fb65e18-010e-4941-
92fe-45928bc05d38?']

7. Come fare i fagottini di pasta sfoglia ripieni di gorgonzola, la ricetta veloce

Fagottini fa rima con sfoglia, si sa! Ecco la ricetta:

Ingredienti

1 rotolo di pasta sfoglia
4 zucchine
un mazzo di erba cipollina
olio extra vergine di oliva
200 grammi di gorgonzola
sale
pepe

Preparazione

1. Stendete la pasta sfoglia

2. Tagliate 8 rettangoli
3. Fate soffriggere per qualche minuto con l'olio l'erba cipollina tagliata fine
4. Su ogni rettangolo mettetene una piccola porzione
5. Aggiungere un cucchiaino colmo di gorgonzola
6. Chiudere il rettangolo a fagotto, cercando di imprimere i bordi
7. Accendere il forno a 200 gradi ed infornare
8. Lasciate cuocere sino a che i fagottini non risultino dorati.

8. Come fare le tartine di sfoglia al salmone, la ricetta

Anche queste gustose e facili!

Occorrente

Pasta sfoglia

Burro

Salmone affumicato

Procedimento

1. Tagliate la sfoglia a rettangoli, mettete sopra una fetta di salmone e infornate per 15-20 minuti a 200°
2. Spegnete il forno e mettete su ogni tartina un fiocco di burro
3. Servite con vino bianco freddo.

9. Come fare i calzocelli di pasta sfoglia ripieni di stracchino e zucchine

Un'altra idea strepitosa per usare la sfoglia è quella di fare i saccottini con zucchine e formaggio fresco come quelli che vi proponiamo qui dei [saccottini di stracchino e zucchine. Trovate la ricetta qui.](#)

10. Come fare gli Involtoni di pasta sfoglia e formaggio svizzero

Infine, se volete fare davvero un figurone con un gusto che sorprende tutti, sostituite la sfoglia con la pasta fillo (che pochi conoscono e usano) e fate la ricetta degli [involtini di pasta fillo al formaggio svizzero](#). Sentirete che bontà e che sorpresa per il palato con poche varianti di gusto che a Natale fanno la differenza!

Riferimento articolo: <https://www.donnaclick.it/festivita/antipasti-natale-pasta-sfoglia/>

Generato il 20/04/2025