



ROSE DI SFOGLIA SALATE PER PICCOLI CHEF

Ingredienti

Rotolo di pasta sfoglia rettangolare
Formaggio spalmabile
Salame

Procedimento

Tagliare la sfoglia a strisce dal lato lungo della larghezza di circa 4 cm spalmare il formaggio e sovrapporre il salame come nell'immagine.

Arrotolare e infornare in forno già caldo, sfornare quando saranno leggermente dorate.

NB E' preferibile mettere le rose nei pirottini di alluminio per muffin per evitare che nella cottura si sformino.