Saccottini stiriani di pasta sfoglia ripieni

Antipasto
Tipo di ricetta

50 Minuti
Preparazione
15-20 Minuti

Facile
Difficoltà

Ingredienti per 12 persone

3 rotoli di pasta sfoglia
1 confezione di stuzzicadenti

Ripieno 1
250 g di carne macinata
1 cipolla piccola
3 cucchiai da tavola di funghi
1 cucchiaio da tavola di concentrato di pomodoro
Sale
Pepe (oppure pepe di Cayenna)
Paprica in polvere, dolce
2 cucchiai da cucina di olio di semi di zucca stiriano IGP
Erbe aromatiche fresche (ad es. maggiorana, timo, prezzemolo, etc.)

Ripieno 2 (vegetariano)
100 g di formaggio fresco di pecora
10 pomodori secchi
5 cucchiai da tavola di spinaci lessati
1 spicchio d'aglio
Pepe
Sale
2 cucchiai da cucina di olio di semi di zucca stiriano IGP
Erbe aromatiche fresche (ad es. erba cipollina, prezzemolo, basilico, etc.)

Preparazione

Preparare i ripieni. Srotolare la pasta sfoglia e tagliarla in quadrati delle stesse dimensioni. Preparare i ripieni e distribuirli sui quadrati di pasta sfoglia, quindi chiudere le estremità piegandole verso il centro (fissarle eventualmente con uno stuzzicadenti) e infornare i saccottini a 180°C fino a raggiungere la doratura.

Ripieno 1: soffriggere per pochi minuti la cipolla tritata insieme alla carne macinata e ai funghi tagliati fini. Aggiungere il concentrato di pomodoro, il sale, il pepe e la paprica in polvere.

Ripieno 2: tagliare il formaggio di pecora a dadini. Tritare gli spinaci lessati grossolonamente e incorporarli ai pomodori secchi tagliati a pezzettini e all'aglio tritato e aggiungere l'olio di semi di zucca. Non aggiungere i dadini di formaggio al composto, ma distribuirli un po' sui quadrati di pasta sfoglia per il ripieno.

Consiglio dello chef: questi saccottini sono ottimi da gustare come spuntino freddo oppure, se riscaldati, come antipasto, accompagnati da un'insalata fresca e, eventualmente, da una salsa alle erbe e allo yogurt. Sono ideali anche come fingerfood per feste e buffet.

Ricetta di Gemeinschaft Steirisches Kürbiskernöl g.g.A. / Foto: Stefan Kristoferitsch