Pasta fillo per ricette salate o dolci

la troviamo
nei migliori negozi

FACILEeBUONO

Spazio alla creatività

Considerando che questa sfoglia è sottilissima, la usiamo a 3 strati per volta.
Tagliamo dei ventagli della grandezza desiderata e mettiamo al centro di ognuno un impasto di: ricotta con spinaci/pomodorini e basilico/formaggi o funghi.

Per realizzare dei dolci: marmellata e mandorle, frutta cotta, ecc…, e richiudiamo il fagottino.

Mettiamoli in una teglia con carta da forno e cuociamo a 180° per 10 minuti.

La pasta sfoglia fillo è versatile, semplice da usare per molte ricette fantasiose. Spazio alla creatività, dunque!

Si tratta di una varietà di pasta sfoglia sottilissima e dalle origini antiche (Asia Centrale).
Estremamente "moderna" dato che si presta, grazie alla sua duttilità, a preparare i più svariati involtini dolci o salati, attualmente tanto di moda.
Dal sapore neutro e dalla cottura rapida, prodotta (almeno così dovrebbe essere) esclusivamente con acqua e farina, senza uso di grassi.