Salatini fatti in casa con pasta sfoglia

FACILEeBUONO

1 pasta sfoglia già spianata

per salatini:
prosciutto crudo/cotto/salame/acciughe o peperoni a listarelle, ecc…
per tartine:
formaggio saporito a pasta dura tagliato sottile, ecc…
per biscottini:
frutta secca, marmellata, ecc…

Impeccabili salatini misti

Srotoliamo la sfoglia e con un pennellino bagniamo la superficie superiore.
Disponiamo gli ingredienti scelti in modo uniforme.
Arrotoliamo la sfoglia e con un coltello non seghettato tagliamo a fettine.
Ricopriamo una teglia con carta da forno, adagiamo i rotolini e a forno preriscaldato cuociamo seguendo le indicazioni riportate sulla confezione.

Ecco come fare dei simpaticissimi e gustosissimi salatini misti fatti in casa con pasta sfoglia per buffet.

Non è poi sempre così semplice creare o fare piccoli antipasti, non devono essere troppo saporiti per non rovinare il palato già prima di cena.