

Salatini fatti in casa con pasta sfoglia

- 1 pasta sfoglia già spianata

per salatini:

prosciutto
crudo/cotto/salame/acciuغه o
peperoni a listarelle, ecc...

per tartine:

formaggio saporito a pasta dura
tagliato sottile, ecc...

per biscottini:

frutta secca, marmellata, ecc...

Laviamo accuratamente gli
spinaci e li tagliamo
grossolanamente.

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. sfoglia, fino a
doratura.



Ma cosa sono?

I salatini in cucina non hanno un'unica "invenzione" precisa, ma derivano dalla tradizione dei piccoli prodotti da forno salati usati come accompagnamento conviviale, soprattutto per tè, aperitivi e buffet.

Dal punto di vista linguistico, il termine "salatino" viene semplicemente dal diminutivo di "salato": secondo Treccani, indica genericamente "biscottini o pasticcini salati" a base di farina.

