

Aperitivo

Millefoglie salata

Ricetta a cura di: [Cuore di Sedano](#)



Pronti per questa nuova ricetta?

Preparazione

30 min.

Persone

6

Difficoltà

Bassa



Ingredienti

- 1 rotolo di pasta sfoglia rettangolare
- 200 g di formaggio spalmabile
- 150 g di panna
- sale q.b.
- pepe q.b.
- 3 cucchiaini di pesto basilico e pistacchio
- Valeriana Naturizia
- Pomodori ciliegino Naturizia
- Olive verdi q.b.
- Salame Milano q.b.



Preparazione

Stendere la pasta sfoglia e ricavare 3 quadrati (15 cm per lato), mentre dalla rimanente con un taglia biscotti ricavare delle stelline. Bucherellare con i rebbi di una forchetta, porre su una teglia e **cuocere in forno a 190°C per circa 15 minuti** (le stelline necessitano di meno tempo di cottura). Sforare e lasciare raffreddare su una gratella.

Per il ripieno **mettere in una ciotola la panna montata con il formaggio spalmabile**, lavorare fino ad ottenere una consistenza vellutata, aggiustare di sale e a piacere aggiungere pepe.

Trasferire in una sac à poche con bocchetta tonda e liscia. A parte, in una sac à poche piccola trasferire anche il pesto di basilico e pistacchio.

Per guarnire, **ricoprire un primo quadrato di sfoglia con dei ciuffi di crema al formaggio**. Al centro distribuire parte del pesto.

Farcire con uno **strato di foglie di valeriana, olive a rondelle, pomodorini** tagliati in quarti. Adagiare sopra l'altro quadrato di sfoglia e ricoprirlo ancora con ciuffi di crema al formaggio e guarnire un altro strato come il primo.

Terminare con l'ultimo quadrato di sfoglia adagiato sopra, ricoprire il centro con qualche ciuffo di crema al formaggio e guarnire con le fette di salame ripiegate, foglie di valeriana, qualche quarto di pomodorino e stellina di sfoglia. Trasferire su un piatto da portata e servire.
