

LO SPEZIALE

Grissini alle olive



Con
crema di
olive
verdi

lospeziale.bio

Grissini alle olive

INGREDIENTI per 10 grissini

Pasta sfoglia 1 rotolo rettangolare | **Uovo** 1
Crema di olive verdi 100 gr | **Latte** 1 cucchiaio | **Semi di sesamo**

PROCEDIMENTO

Togliete la pasta sfoglia dal frigorifero almeno 10 minuti prima di cominciare la preparazione. Srotolatela e spennellatela con l'uovo sbattuto insieme al latte. Spalmate la crema di olive su metà della pasta sfoglia. Aiutandovi con la carta forno, ripiegate la pasta sul ripieno, premendo delicatamente con le mani. Con una rotellina, tagliate la sfoglia in 10 strisce. Spennellatene la superficie con l'uovo sbattuto e decorate con i semi di sesamo. Arrotolate ogni striscia formando un torciglione. Disponete poi i grissini su una leccarda ricoperta di carta forno.

Cuocete in forno già caldo a 200°C per circa 20-30 minuti. Una volta raffreddati, servite i grissini con salumi e formaggi.

Crema di olive verdi
Monte Oliveto Maggiore

Scansiona e acquista.



lospediale.bio