

Girelle di sfoglia tonno e olive

Tempo di preparazione: 30 min

Difficoltà: Facile

Ingredienti

- Olio extra vergine di oliva: 1 cucchiaio
- Olive nere: 10
- Pasta sfoglia rettangolare: 1 rotolo
- Pepe nero: q.b.
- Sale: q.b.
- Tonno sott'olio sgocciolato: 100 gr



Preparazione

Le girelle di sfoglia tonno e olive sono **un antipasto delizioso e molto semplice e veloce da preparare**. Con pochi ingredienti e in 5 minuti, realizzerete una ricetta sfiziosa e saporita! Le girelle di sfoglia tonno e olive sono buonissime anche fredde, preparatele come antipasto per le festività natalizie!

Per prima cosa preparate il ripieno: mettete i **Pomodori a Cubetti Pomì** all'interno di un colapasta e lasciateli scolare per qualche minuto. Trasferiteli in una ciotola e conditeli con il tonno sott'olio sgocciolato, le olive nere denocciolate tagliate e pezzettini, l'olio extra vergine di oliva, sale, pepe, origano e mescolate.

Srotolate il rotolo di pasta sfoglia e tagliatelo a metà in senso verticale. Farcite ciascuna metà con il ripieno preparato in precedenza e arrotolate ciascuna parte su sé stessa, otterrete due rotoli. Tagliate ciascun rotolino a fettine spesse circa 2 cm e posizionate poi le girelle di sfoglia tonno e olive su di una teglia rivestita da carta forno.

Infornate le girelle di sfoglia tonno e olive in forno preriscaldato a 180 gradi per circa 20-25 minuti, dovranno dorarsi per bene.

A cottura ultimata, sfornate le girelle di sfoglia tonno e olive e servitele, sono buonissime anche fredde.

For this recipe we used:

Pomodori a cubetti
400 gr

