



Mini croissants al Salame Gran Riserva

Cosa ti occorre (per 4 Porzioni)

- 480g rotolo di pasta sfoglia rotondo
- 240g Salame Gran Riserva
- 160g Emmentaler
- 4 tuorlo
- q.b. qualche cucchiaino di latte
- q.b. semi di lino, di papavero e di sesamo

Preparazione

1. Accendere il forno a 200° e foderare una teglia di carta da forno.
2. Tagliare il Salame Gran Riserva e il formaggio a fette sottili.
3. Srotolare il disco di pasta sfoglia e tagliarlo in spicchi.
4. A questo punto, distribuire equamente il formaggio e il salame sugli spicchi di pasta sfoglia e arrotolarli partendo dalla parte larga fino alla punta.
5. Allineare i mini-croissants nella teglia e spennellarli con il tuorlo diluito con qualche cucchiaino di latte.
6. Spolverizzare con i semi e cuocerli in forno per 18-20 minuti fino a che risultano gonfi e dorati.
7. Infine, servire i mini-croissants tiepidi o a temperatura ambiente.