

SFOGLIATINE CON FILETTI D'ACCIUGHE

Ingredienti per 4 persone:

- 1 confezione di pasta sfoglia surgelata,
- 1 vasetto di acciughe sott'olio spinate,
- 1 tuorlo d'uovo.

Su un piano da lavoro, precedentemente cosperso di farina, stendete la pasta sfoglia che avrete tirato fuori dal frigorifero almeno 10 minuti prima dell'uso e servendovi di un coltello ricavate dei quadrati.

Disponete su ognuno un filetto di acciuga sgocciolato e richiudete a triangolo pressando i bordi con le dita.

Spennellate le sfogliatine con il tuorlo d'uovo sbattuto e cuocete in forno per circa 10 minuti a 170 gradi.

Servitele subito calde.