

Ricette a quadretti

Palmiers con caprino, olive e pomodori secchi sott'olio



Come credo si capisca dalle ricette che posto, io a-d-o-r-o fare l'**aperitivo** e a-d-o-r-o pasticciare con la **pasta sfoglia** (alcuni esempi [qui](#) , [qui](#) e [qui](#)). Certo la si potrebbe preparare in casa ma richiederebbe molto tempo ed impegno, quindi preferisco comprare quella già fatta e sperimentare forme e ripieni differenti.

Questa volta mi sono cimentata con i **palmier**, ricetta originaria della cucina francese che generalmente viene preparata in versione dolce. Nel mio caso invece ho optato per un **ripieno salato ed estivo**, a base di caprino, olive e pomodorini secchi sott'olio (di cui, prima o poi, dovrò anche postare la ricetta!).

N. porzioni: 25 pezzi

Tempo: 60 min

Ingredienti

- 2 rotoli pasta sfoglia rettangolare
- 200 gr caprino
- 10 olive verdi snocciolate
- 10 olive nere snocciolate
- 10 pomodorini secchi sott'olio
- erbe miste

Istruzioni

1. Mescolare in una terrina il caprino con le olive tagliate a rondelle sottili ed i pomodorini tagliati a pezzetti, finchè gli ingredienti siano ben amalgamati.
2. Spalmare uniformemente il ripieno sui due rotoli di pasta sfoglia e cospargere col mix di erbe tritate.
3. Arrotolare su se stesso uno dei lati lunghi della sfoglia fino ad arrivare al centro, quindi arrotolare nello stesso modo l'altro lato lungo fino a farli incontrare al centro della sfoglia. Procedere nello stesso modo con la seconda sfoglia.
4. Tagliare i rotoli ottenuti a fette spesse circa 1 cm e disporle sulla carta forno; riporre in freezer per 20 minuti.
5. Preriscaldare il forno a 200° ed infornare i palmiers per 20 minuti circa, finchè diventino dorati in superficie (eventualmente passarli sotto il grill per qualche minuto).