


Torciglioni al formaggio

circa 15 - 20 pezzi



facile

 Fino a 20 Min.



Ingredienti:

Placca:

Pasta:

1 di pasta sfoglia stesa a rettangolo
(25 x 42 cm)

Guarnizione:

di pepe macinato grossolanamente
1 c. da tè di paprica dolce in polvere
150 g di formaggio gruyère
(formaggio groviera)

1 Preliminari:

Foderare una placca con carta oleata.

2 Pasta:

Tagliare la pasta in due nella lunghezza.

3 Guarnizione:

Mescolare il tutto. Distribuire la guarnizione sulla metà della pasta e coprire con l'altra metà. Tagliare il tutto a strisce di 1 cm con l'aiuto di un coltello affilato. Torcere in senso opposto le due estremità di ogni striscia e distribuire sulla placca preparata.

Preriscaldare il forno:

Forno tradizionale: circa 200 °C

Aria calda: circa 180 °C



Dr. Oetker AG/SA

Mettere i torciglioni al formaggio per ca. **5 minuti** in frigorifero. Cuocere per ca. **15 minuti** nella parte media del forno.

Forno tradizionale: circa 200 °C

Aria calda: circa 180 °C

Scanalatura: parte media

Tempo di cottura: circa 15 Minuti

Consiglio

- Servire i torciglioni al formaggio caldi o freddi.
- I torciglioni al formaggio raffreddati possono essere congelati. Scongellarli nella parte media del forno a 180°C per ca. **3 minuti**.

