

ANTIPASTI

Puntarelle con i croissant

Tradizione: Provincia di Roma

DOSI

6 persone

PREPARAZIONE

35 min

COTTURA

25 min

Ingredienti per 6 persone

Puntarelle	600 g
Pasta sfoglia	1 rotolo
Gherigli di noci	30 g
Olive nere snocciolate	40 g
Filetti d'acciughe sott'olio	4
Aglione	2 spicchi
Olio d'oliva	7 cucchiai
Sale	1 pizzico
Peperoncino in polvere	1 pizzico

Preparazione

- 1 Mondate le puntarelle, tagliatele a filetti sottili, lavatele e tenetele a bagno in acqua fredda per mezz'ora, poi scolatele.
- 2 Asciugatele bene, chiudetele in un sacchetto di plastica per alimenti e mettetele in frigorifero (vi serviranno il giorno dopo). Passate al mixer le olive con le noci, un cucchiaio di olio e un pizzico di sale.
- 3 Stendete la sfoglia e tagliatela in otto spicchi uguali. Appoggiate su ognuno un po' di pesto di noci. Inumidite con l'acqua le punte degli spicchi di sfoglia.
- 4 Poi, partendo dalla base, arrotolate ogni spicchio fino a formare un involtino. Dategli la forma di mezza luna piegata verso l'interno, in modo da ottenere un piccolo croissant.
- 5 Procedete così con il resto della sfoglia. Appoggiate i croissant sulla placca da forno foderata di carta speciale, spolverizzateli con un po' di peperoncino in polvere e cuoceteli in forno a 200 gradi per circa 20 minuti.
- 6 Sformateli e appoggiateli sopra una gratella. Versate 6 cucchiai di olio in una casseruolina, unite gli spicchi di aglio sbucciati e tagliati a metà e fateli rosolare.

- 7 Spegnete il fuoco, aggiungete i filetti di acciuga e un pizzico di peperoncino. Mescolate fino a ottenere una salsa omogenea, fatela raffreddare e riponetela in frigorifero in una ciotolina.
- 8 Scaldate i croissant per pochi minuti nel forno a 220 gradi prima di servirli. Sulla fiamma scaldate anche la salsa di acciughe e ricordate di togliere l'aglio.
- 9 Distribuite le puntarelle nei piattini, conditele con la salsa tiepida e servitele con i piccoli croissant alle noci.