

DOLCI E DESSERT

Bacchette magiche

DOSI

10 persone

PREPARAZIONE

45 min

COTTURA

15 min

■ Ingredienti per 10 persone

Pasta sfoglia surgelata	1 confezione
Formaggio parmigiano grattugiato	2 cucchiai
Latte	2 cucchiai
Semi di sesamo	1 cucchiaio
Sale	

■ Preparazione

- 1 Mettete uno dei rotoli di pasta sul piano di lavoro infarinato e cospargetelo col formaggio grattugiato e poco sale. Stendete sopra questo l'altro rettangolo di pasta e tagliate in due per il lungo.
- 2 Prendete il primo dei due pezzi e, col mattarello, spianatelo nel senso della lunghezza in maniera da ottenere un lungo rettangolo di 2-3 mm di spessore.
- 3 Sistemate il rettangolo spianato su una teglia ricoperta con carta da forno e spennellate con latte. Cospargete con metà dei semi di sesamo e tagliate tanti bastoncini con un lungo coltello ben affilato.
- 4 Non è necessario distanziare i bastoncini dopo averli tagliati. Procedete nello stesso modo con l'altro rettangolo di pasta. Cuocete in forno già caldo a 210 gradi.
- 5 Quando i bastoncini sono ben dorati, controllate che siano cotti all'interno e sfornateli. Lasciateli raffreddare e staccateli l'uno dall'altro se sono rimasti incollati.
- 6 Potete prepararli in anticipo e se nel frattempo si fossero ammorbiditi, passateli pochi minuti nel forno molto caldo.