

## Girelle all'aglio



Esecuzione: Facile

Preparazione: 15

Cottura: 12

Dosi per 6 persone

Riscalda il forno a 220° C; metti nel mixer l'aglio e tutte le erbe e trita tutto finemente.

Taglia la pasta sfoglia a metà nel senso della lunghezza e stendi su ognuna 30 ml di panna, poi versavi sopra il mix di aglio e erbe e arrotola iniziando dal lato più lungo. Spennella con l'albume e taglia circa 10 rondelle. Mettile in una placca da forno ricoperta di carta oleata, sala, pepa e cuoci per circa 10-12'. Servile calde o tiepide.

### Ingredienti per 6 persone

- 1 confezione di pasta sfoglia rettangolare
- 1 cucchiaino di origano
- 1/2 cucchiaino di timo
- basilico
- 4 spicchi d'aglio
- 60 ml di panna da cucina

- sale e pepe