

Ένα πρωτότυπο πρώτο πιάτο-ορεκτικό για το γιορτινό σας τραπέζι που θα εντυπωσιάσει με τη γεύση και την εικόνα του! Σφολιάτα γεμιστή! Η ονομασία "αστέρι" προκύπτει από τις στριφτές ακτίνες που κρύβουν υπέροχη γεύση και κλέβουν την παράσταση!

Τι θα χρειαστείτε

2 φύλλα σφολιάτας

150 γρ. τυρί κρέμα

200 γρ. τριμμένη μοτσαρέλα

200 γρ. ζαμπόν ή άλλο αλλαντικό της αρεσκείας σας

6-7 λιαστές ντομάτες (προαιρετικά)

1 κρόκος αυγού + λίγο γάλα για την επάλειψη

Στριφτή σφολιάτα - αστέρι γεμιστό

Εκτέλεση συνταγής

Ξεπαγώνουμε τη σφολιάτα σύμφωνα με τις οδηγίες.

Παίρνουμε το ένα φύλλο και πάνω του τοποθετούμε ένα ταψί ή ένα μεγάλο πιάτο, ώστε να μπορέσουμε με το μαχαίρι να κόψουμε ένα δίσκο.

Μεταφέρουμε το δίσκο της σφολιάτας σε ταψί στρωμένο με χαρτί ψησίματος.

Αλείφουμε το δίσκο με το τυρί κρέμα.

Ψιλοκόβουμε τις λιαστές ντομάτες και τις σκορπίζουμε παντού πάνω στο τυρί.

Κόβουμε και το ζαμπόν σε λωρίδες και το βάζουμε ακτινωτά από το κέντρο προς τις άκρες.

Σκορπίζουμε σε όλη την επιφάνεια την τριμμένη μοτσαρέλα.

Με τον ίδιο τρόπο κόβουμε έναν ίδιο δίσκο, από το δεύτερο κομμάτι σφολιάτας και τον τοποθετούμε πάνω στον πρώτο, σφραγίζοντας τις άκρες περιμετρικά, απλά πατώντας με τα δάχτυλά μας.

Αλείφουμε με το διάλυμα του κρόκου στον οποίο έχουμε ρίξει μερικές σταγόνες γάλα.

Τοποθετούμε στο κέντρο ένα φλιτζάνι ή ένα μικρό πιατάκι του καφέ.

Κόβουμε ακτίνες, με μαχαίρι ή με τον τροχό της πίτσας, από τις άκρες προς το κέντρο που βάλαμε το φλιτζάνι.

Στη συνέχεια πιάνουμε κάθε ακτίνα και τη στρίβουμε δύο φορές κατά μήκος.

Αλείφουμε ξανά με αυγό τις περιοχές της σφολιάτας που ήταν κάτω και μετά το γύρισμα των ακτίνων έχουν έρθει προς τα πάνω.

Προαιρετικά, μπορείτε να πασπαλίσετε με σουσάμι ή παπαρουνόσπορο.

Ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο στους 195° για 20-25 λεπτά μέχρι να πάρει ένα ωραίο χρυσαφένιο χρώμα.

Προτείνω να το σερβίρετε όσο είναι ζεστό. Τρώγεται και κρύο όμως.

Οι δικοί μου καλεσμένοι ενθουσιάστηκαν, ελπίζω και οι δικοί σας! Καλή σας απόλαυση!

Αν σας άρεσε αυτή η συνταγή για γιορτινό τραπέζι δείτε και τα [βολ-ο-βαν](#) και τις [Γαρίδες κοκτέιλ](#)

Στριφτή σφολιάτα - αστέρι γεμιστό

Βήμα προς Βήμα

1 Ξεπαγώνουμε τη σφολιάτα σύμφωνα με τις οδηγίες.

2 Παίρνουμε το ένα φύλλο και πάνω του τοποθετούμε ένα ταψί ή ένα μεγάλο πιάτο, ώστε να μπορέσουμε με το μαχαίρι να κόψουμε ένα δίσκο.

3 Μεταφέρουμε το δίσκο της σφολιάτας σε ταψί στρωμένο με χαρτί ψησίματος. Αλείφουμε το δίσκο με το τυρί κρέμα.

4 Ψιλοκόβουμε τις λιαστές ντομάτες και τις σκορπίζουμε παντού πάνω στο τυρί.

5 Κόβουμε και το ζαμπόν σε λωρίδες και το βάζουμε ακτινωτά από το κέντρο προς τις άκρες.

6 Σκορπίζουμε σε όλη την επιφάνεια την τριμμένη μοτσαρέλα.

7 Με τον ίδιο τρόπο κόβουμε έναν ίδιο δίσκο, από το δεύτερο κομμάτι σφολιάτας και τον τοποθετούμε πάνω στον πρώτο, σφραγίζοντας τις άκρες περιμετρικά, απλά πατώντας με τα δάχτυλά μας.

8 Αλείφουμε με το διάλυμα του κρόκου στον οποίο έχουμε ρίξει μερικές σταγόνες γάλα.

9 Τοποθετούμε στο κέντρο ένα φλιτζάνι ή ένα μικρό πιατάκι του καφέ. Κόβουμε ακτίνες, με μαχαίρι ή με τον τροχό της πίτσας, από τις άκρες προς το κέντρο που βάλουμε το φλιτζάνι.

10 Στη συνέχεια πιάνουμε κάθε ακτίνα και τη στρίβουμε δύο φορές κατά μήκος.- Αλείφουμε ξανά με αυγό τις περιοχές της σφολιάτας που ήταν κάτω και μετά το γύρισμα των ακτίνων έχουν έρθει προς τα πάνω. Προαιρετικά, μπορείτε να πασπαλίσετε με σουσάμι ή παπαρουνόσπορο.

11 Ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο στους 195° για 20-25 λεπτά μέχρι να πάρει ένα ωραίο χρυσαφένιο χρώμα.

12 Προτείνω να το σερβίρετε όσο είναι ζεστό. Τρώγεται και κρύο όμως. Οι δικοί μου καλεσμένοι ενθουσιάστηκαν, ελπίζω και οι δικοί σας! Καλή σας απόλαυση! Αν σας άρεσε αυτή η συνταγή για γιορτινό τραπέζι δείτε και τα- βολ-ο-βαν-και τις-Γαρίδες κοκτέιλ