GIRELLE AL PESTO E BRIE

Un rotolo di pasta sfoglia, un vasetto di pesto, degli ospiti improvvisi ed ecco la ricetta di questa mattina, delle girelle di sfoglia con pesto e brie, facili, veloci e deliziose.

Procedimento

Srotolare la pasta sfoglia su un piano  
Cospargere sulla sfoglia uno strato di pesto ( leggi qui la [ricetta per preparare il pesto](http://www.misya.info/2009/06/03/pesto-genovese.htm))

Tagliare il formaggio brie a fettine sottili e stendere sullo strati di pesto

Arrotolate la sfoglia fino ad ottenere un cilindro

Tagliate il cilindro a fette di 2/3 cm circa

Mettete le girelle al pesto di una teglia ricoperta di pasta forno e cuocere in forno già caldo a 200 gradi per 15/20 Minuti