

Pasta sfoglia ripiena salata

pasta sfoglia (rettangolare)
formaggio fontina
prosciutto cotto



FACILEeBUONO

Facilissima



Stendiamo la sfoglia su pellicola trasparente.
Bucherelliamo con i rebbi di una forchetta la sfoglia e
adagiamo nel mezzo una fetta di prosciutto e una di
formaggio.
Con l'aiuto della pellicola trasparente arrotoliamo il
tutto formando così un fagotto allungato.
Togliamo la pellicola e chiudiamo per bene le estremità
della sfoglia, inumidendo magari le superfici per farle
aderire meglio.
Cuociamo nel forno preriscaldato a 190° per 40 minuti.

Lasciamola intiepidire e tagliamo a bocconcini. Una
merenda per i vostri bambini, un aperitivo per gli ospiti
o per uno spuntino.

*Una delle tante ricette di pasta sfoglia ripiena salata,
con prosciutto cotto e formaggio, veramente deliziosa.*

