



STUZZICHINI

Sfogliatine con mozzarella e prosciutto



1 TEGLIA DA 4 PORZIONI



DIFFICOLTÀ



COSTO

TEMPO DI PREPARAZIONE
10 MINTEMPO DI COTTURA
25 MINCALORIE
370K

NOTE

INGREDIENTI

1 confezione da 230 g di Pasta sfoglia pronta (rotonda)

PER IL RIPIENO

80 g di Mozzarella

120 g di Prosciutto cotto

10 g di Cumino in semi

Paprika dolce

1 Uovo (per spennellare)

Preparazione

- Srotolate il rotolo di pasta sfoglia, dividete il disco in 4 parti uguali, con un coltello. Da ogni quarto ricavate 5 spicchi.
- Tagliate la mozzarella a pezzetti (20) e metteteli a sgocciolare in un colino, ricavate dal prosciutto cotto lo stesso numero di fettine.
- Adagiate un rettangolo di cotto alla base dei triangoli di sfoglia, ponete al centro un pezzetto di mozzarella e arrotolate ogni triangolo su se stesso partendo dalla base verso la punta.
- Spennellate la superficie di ognuna con l'uovo, spolveratela con la paprika e con i semi di cumino.

- Rivestite una placca da forno con carta idonea e trasferitevi le sfogliatine.
- Cuocetele in forno preriscaldato a 200°C (forno statico) per 25 minuti.
- Sfornate, lasciate intiepidire e servite.

Romina Bartolozzi