



Sformati con verza e prosciutto arrosto



1 SFORMATO DA 6 PORZIONI



DIFFICOLTÀ



COSTO



TEMPO DI PREPARAZIONE
25 MIN



TEMPO DI COTTURA
25 MIN



CALORIE
670K

NOTE



INGREDIENTI

2 confezioni da 230 g di Pasta brise pronta

PER IL RIPIENO

400 g di Cavolo verza

200 g di Prosciutto arrosto

4 Patate

150 g di Fontina

80 g di Parmigiano grattugiato

1 Scalogno

2 cucchiaini di Olio extravergine di oliva (per rosolare)

Sale

Pepe

Preparazione

- Mondate la verza, affettatela e sbollentatela per qualche minuto in abbondante acqua; lessate anche le patate, pelate e affettate. Passate le verdure in una padella dove avrete fatto soffriggere lo scalogno tritato; salate, pepate e lasciate insaporire per qualche minuto.
- Ricoprite lo stampo con carta da forno e foderatelo con circa 3/4 della pasta; riempite gli stampini alternando le verdure, il parmigiano, il prosciutto tagliato a listarelle e la fontina a listarelle, fino a che non avrete esaurito gli ingredienti.
- Livellate bene la superficie, quindi chiudete lo sformato con la pasta avanzata, stesa in una sfoglia sottile. Sigillate bene i bordi, mettete in forno preriscaldato a 200°C e fate cuocere per circa 25 minuti, o fino a che non sarà cotto e dorato.

Margherita Pini