

Bastoncini Al Prosciutto

Gli ingredienti sono per 12 bastoncini. Pulite i funghi: togliete la terra e asciugate le cappelle con uno strofinaccio inumidito. Con un coltellino eliminate anche la base terrosa dei gambi. Tagliateli a dadini, scartando eventuali parti ammaccate. Mettete l'olio in una padella e fateci appassire la mezza cipolla tritata. Prima che prenda colore, versate gli champignon nella padella, salate e fate cuocere a fuoco vivo per circa 10 minuti, mescolandoli di tanto in tanto. Unite il prosciutto tagliato a dadini, il prezzemolo e assaggiate di sale. Spegnete il fuoco e aggiungete i due formaggi. Lasciate raffreddare questi due ingredienti per il ripieno prima di preparare gli involtini. Stendete la pasta sopra un piano infarinato in una sfoglia molto sottile e ritagliatene 12 quadrati di circa 12 cm di lato. Deponete un cucchiaino di ripieno a un'estremità, ripiegate all'interno i lembi laterali, in modo che il ripieno non esca, e arrotolateli. Allineate gli involtini in una teglia foderata con carta da forno e spennellateli con il tuorlo mescolato a un cucchiaino di acqua. Cuocete nel forno già caldo a 180 gradi finché saranno dorati. Sfornate e serviteli tiepidi o a temperatura ambiente.

Ingredienti

1 Rotolo Pasta Sfoglia Fresca O Scongelata
200 G Funghi Champignon
100 G Prosciutto Cotto
50 G Formaggio Fresco (ricotta, Formaggio Robiola)
1 Cucchiaino Formaggio Parmigiano Reggiano (o Formaggio Grana Grattugiato)
1 Cucchiaino Olio D'oliva
1/2 Cipolla Piccola
Sale
Pepe
Prezzemolo Fresco Tritato
1 Tuorlo D'uovo

Note

Preparazione: 40 minuti. Cottura: 20 minuti.