

Girelle Di Pasta Sfoglia

Su un piano da lavoro precedentemente cosperso di farina, stendete la pasta sfoglia servendovi di un matterello. Spalmatevi il formaggio lasciando liberi i margini e adagiate le fettine di prosciutto cotto. Arrotolate quindi la pasta sfoglia farcita come se fosse un roll? e tagliatela a fette di circa 2 cm di spessore. Mettetele in una teglia unta di burro e cuocetele in forno caldo per circa 10-12 minuti. Servitele subito calde e croccanti.

Ingredienti

1 Confezione Pasta Sfoglia Surgelata
100 G Prosciutto Cotto Tagliato A Fettine
150 G Formaggio Cremoso
Burro

Note

Preparazione: 40 minuti.