Salatini al prosciutto
 Inviato da Patty
Veloci ma squisiti salatini al prosciutto. Provateli: andranno a ruba!!
Ingredienti:
 - 2 rotoli di pasta sfoglia fresca o surgelata
 - 200 gr prosciutto cotto
Preparazione:
Pre-riscaldare il forno a 180°.
Stendere la pasta sfoglia e ricoprirla con uno strato di prosciutto cotto.
Arrotolare la pasta su se stessa partendo da due lati opposti fino a che i due rotoli si uniscono. Tagliare dei salatini alti
circa 1 cm. Stenderli sulla teglia da forno ricoperta dall’apposita carta leggermente distanziati.
Infornare nel forno già caldo e cuocerli per circa 20 minuti. Sono cotti quando la pasta è gonfiata e ben dorata.
in Cucina!
http://www.in-cucina.net
Realizzata con Joomla!
Generata: 5 September, 2010, 16:48