

ANTIPASTI E SNACK

## Barchette di sfoglia con zucchine

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: media    PREPARAZIONE: 20 min    COTTURA: 20 min    COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



Barchette di sfoglia con zucchine, dei rustici davvero gustosi nei quali troverete, oltre che alle zucchine, anche le uova, il prosciutto, il formaggio e la besciamella....che volete di più?

### INGREDIENTI

2 zucchine medie  
1 cucchiaio di olio  
1/4 di cipolla  
rosmarino  
1 rotolo di pasta sfoglia  
prosciutto cotto a fette  
formaggio edam a fette (o sottilette)  
1 uovo  
100 ml di besciamella pronta  
sale e pepe.

### PREPARAZIONE

- 1 Fate rosolare le zucchine tagliate a cubetti nell'olio con la cipolla finchè non diventano dorate, salate e aggiungete rosmarino.

Mentre le zucchine si raffreddano, stendete la sfoglia e foderate (anche senza imburrare, la sfoglia è già piena di burro) degli stampi a barchetta per tartellette e bucherellate con una forchetta.



**2** Mettete un primo strato di zucchine, poi il formaggio a fette ed il prosciutto.



**3** Sbattete un uovo a cui aggiungerete la besciamella, salate e pepate, quindi versate il composto sul ripieno delle barchette e infornate per 15-20 minuti a 200°C ventilato.

