

ANTIPASTI E SNACK

Cannoncini di indivia, crudo e grana

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media COSTO: basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

250/300 g di pasta sfoglia
2/3 cespi di indivia belga
8/12 fette di prosciutto crudo
grana grattugiato
sale
pepe.

PREPARAZIONE

1 Pulire i cespi di indivia e tagliarli in quattro.

Saltarli in padella con un filo di olio per pochi minuti, salare e pepare.



2 Lasciarli raffreddare e asciugarli bene con carta cucina.

Stendere la sfoglia e ricavare delle strisce larghe di 3cm.

Cospargere ogni fetta di prosciutto crudo con una manciata di grana.



3 Avvolgerci uno spicchio di indivia e avvolgere il tutto con la pasta sfoglia.



- 4 Adagiare sulla placca del forno ricoperta di carta forno, spennellare con uovo sbattuto e cuocere a 200°C per circa 15/20 minuti.

