

ANTIPASTI E SNACK

Chioccioline al prosciutto

LUOGO: Europa / Italia

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



INGREDIENTI

- 500 g di pasta pane
- 100 g di prosciutto cotto (tagliato a fette sottili)
- 150 g di emmenthal
- 2 rametti di rosmarino
- 1 tuorlo
- 2 cucchiaini di latte.

PREPARAZIONE

- 1 Spianare la pasta pane sul piano di lavoro.



2 Spennellarla con un'emulsione di latte e tuorlo.



3 Disporre le fette sottili di prosciutto,



4 il formaggio tagliato a lamelle...



5 spargere gli aghi di rosmarino finemente tritati e cominciare ad arrotolare.



6 Ecco i rotoli.



7 A questo punto, tagliare delle fettine ed adagiarle, ben distanziate, sulla teglia rivestita con carta da forno.



8 Eccole prima di lievitare



9 eccole dopo due ore di lievitazione...



10 Infornare per 15-20 minuti a 200°C.

