

ANTIPASTI E SNACK

Fagottini allo speck

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



INGREDIENTI

250 g di pasta sfoglia
150 g di speck a fettine
120 g mozzarella fiordilatte
poco parmigiano grattugiato
uovo.

PREPARAZIONE

- 1 Prendere un foglio di pasta sfoglia (quella surgelata va benissimo), tagliare in 4 pezzi quadrati, mettere in ogni quadrato un pezzo di mozzarella avvolta in una fetta di speck.
- 2 Chiudere ogni pezzo prendendo i lati opposti e fare un fagottino, spennelare il rosso d'uovo e spolverare con del parmigiano. Mettere in forno sulla carta forno e quando si doreranno togliere e servire caldi sono buonissimi.