

ANTIPASTI E SNACK

## Rose d'inverno

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: media    PREPARAZIONE: 180 min    COTTURA: 20 min    COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile

NOTE: *LIEVITAZIONE DELL'IMPASTO*



Le rose d'inverno sono uno sfizio delicato e piacevole, uno spuntino, ma anche un antipasto quando si hanno ospiti ... insomma queste rose salate oltre ad essere buonissime sono anche molto scenografiche.

### PASTA DI PANE

FARINA MANITOBA 500 gr

SALE

LIEVITO DI BIRRA SECCO 1 bustina

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 3

cucchiaini da tavola

LATTE 3

### FARCITURA

TUORLO D'UOVO 1

PROSCIUTTO COTTO 150 gr

SCAMORZA 2

## PREPARAZIONE

**1** Dopo aver preparato la pasta di pane, prendetene una piccola quantità e stendetela con il

matterello in modo da formare un cerchio di circa 10 cm di diametro



- 2 Fate ora con a rondella tagliapasta, quattro piccoli tagli, senza arrivare al centro, a questo punto mettete un pezzetto di prosciutto cotto e un altro di scamorza.



3 Andiamo ora a formare la rosa, prendete i due petali alle estremita' opposte ed uniteli.



4 Fate allo stesso modo con gli altri due.



5 La rosa è pronta, infornate a 180° per circa 15 – 20 minuti.

