

ANTIPASTI E SNACK

Ventaglietti di sfoglia

LUOGO: Europa / Italia

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



INGREDIENTI

1 confezione di pasta sfoglia

1 etto di prosciutto cotto

timo

olive verdi snocciolate.

PREPARAZIONE

Stendere la sfoglia, ricoprirla con le fettine di prosciutto cotto, con le olive tagliate a rondelle e il timo. Arrotolare da un lato e dall'altro in modo da formare due rotoli in uno. Tagliare a fette alte 1 cm e 1/2 e dar la forma di ventaglietti. Infornare a 180° fino a quando sono dorati.