

ANTIPASTI E SNACK

Girelle di sfoglia con pesto e prosciutto

DOSI PER: 24 pezzi DIFFICOLTÀ: molto bassa PREPARAZIONE: 15 min COTTURA: 25 min COSTO: molto basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



Hai organizzato una cena tra amici all'ultimo minuto? Non sai cosa fare a Capodanno?

Un rotolo di sfoglia, un buon pesto già pronto, del prosciutto e un pò di formaggio e le girelle di sfoglia al pesto e prosciutto si faranno da sole.

Il pesto puoi comprarlo o [farlo tu](#) oppure puoi sostituirlo con anche altri pesti, ad esempio con quello [rucola](#) o il [pesto alla trapanese](#). Puoi usare i formaggi che hai in frigo e i salumi che più preferisci. Sbizzarisciti con gli accoppiamenti, ma non dimenticare di lasciare posto anche qualche per qualche proposta vegetariana.

Prova anche la versione con [zucchine e ricotta](#), facile e gustosa!

INGREDIENTI

ROTOLO DI PASTA SFOGLIA rettangolare

- 1

PESTO 150 gr

PROVOLONE 100 gr

PROSCIUTTO COTTO 130 gr

PREPARAZIONE

1 Per preparare le girelle di sfoglia con pesto e prosciutto, comincia srotolando la pasta sfoglia sul piano della cucina ma lascia sotto la carta da forno.

Distribuisce il pesto su tutta la superficie, lasciando due centimetri vuoti in alto poi, con una grattugia a maglie grosse, distribuisce il provolone sul pesto.





2 Copri tutto con il prosciutto cotto.

Inumidisciti le dita e passale sul bordo superiore lasciato vuoto. Poi arrotola la sfoglia su se stessa per formare un rotolo.





3 Chiudi il rotolo con la carta forno e per tagliarlo meglio dopo, mettilo a rassodare un'ora in frigorifero o una ventina di minuti in freezer.



- 4 Una volta freddo, trasferisci il rotolo su un tagliere e taglia delle girelle di 1 centimetro e mezzo e disponi ogni rotolino su una teglia foderata con carta forno.

Cuoci in forno a 200 gradi per 25 minuti.





- 5 Una volta cotte le girelle di sfoglia al pesto e prosciutto, disponile su di un piatto da portata e servile calde.



