

ANTIPASTI E SNACK

# Ventagli di prosciutto e grana

di: *Cookaround*

---

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **6 persone**    DIFFICOLTÀ: **bassa**    PREPARAZIONE: **10 min**    COTTURA: **15 min**    COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**

NOTE: *1 ORA DI RAFFREDDAMENTO*

---



I **ventagli di prosciutto e grana** sono una furbissima e velocissima preparazione a base di pasta sfoglia. Sono furbissimi perchè una volta che sarete in possesso della pasta sfoglia potrete prepararli molto facilmente in poco tempo e eventualmente con gli ingredienti che più vi piacciono o con quelli a vostra disposizione.

Ottimi come snack, antipasto o anche come parte di un buffet o di un'apericena e poi piacciono a grandi e piccini!

## INGREDIENTI

PASTA SFOGLIA 250 gr

GRANA PADANO 150 gr

PROSCIUTTO COTTO 200 gr

## PREPARAZIONE

- 1 Stendete la pasta sfoglia sul piano di lavoro e distribuitevi sopra metà del grana a disposizione.



- 2 Distribuite, successivamente, anche il prosciutto cotto e l'altra parte di grana.





- 3** A questo punto, iniziate ad arrotolare la sfoglia, prima da un lato e poi dall'altro aiutandovi con la carta forno che di solito è posta sotto la pasta sfoglia.



- 4** Riponete il rotolo, ben avvolto nella carta forno, in freezer per circa un'ora affinché possa solidificarsi e essere più semplice da tagliare successivamente.



- 5** Trascorso il tempo di raffreddamento, tagliate i ventagli e allineateli in una teglia foderata con carta forno.



6 Infornate, quindi, a 200°C per circa 15 minuti o fino a doratura.



7 Servite i ventagli tiepidi ma sono buoni anche freddi.



CONSIGLI E CURIOSITÀ