

ANTIPASTI E SNACK

Ventagli di prosciutto e grana

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!

Provate anche i [cornetti salati di sfoglia](#) e le [brioche salate](#)

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

Non ho la grana, posso utilizzare del pecorino?

Sicuramente sì! Avrà un sapore più intenso di certo, ma sarà buona lo stesso.

Al posto del prosciutto cotto posso utilizzare il crudo?

Il crudo in cottura si secca molto e renderebbe tutto molto salato. Meglio di no!

Come posso renderli più sfiziosi per una festa?

Prima della cottura puoi infilarci uno stecchino in modo poi da sistemarli sul tavolo del buffet come fossero lacca lecca!

Volendo fare una variazione sul tema quale altra farcia salata mi consigli?

Ecco, puoi provare i [ventagli di sfoglia con salsiccia e robiola](#)

Se volessi fare i ventagli dolci cosa quale ricetta mi consigli?

Ecco la nostra versione [dolce](#)