

ANTIPASTI E SNACK

Barchette di sfoglia con zucchine

di: *Sunny72*

LUOGO: **Europa / Italia**

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

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



Barchette di sfoglia con zucchine, dei rustici davvero gustosi nei quali troverete, oltre che alle zucchine, anche le uova, il prosciutto, il formaggio e la besciamella....che volete di più?

INGREDIENTI

2 zucchine medie
1 cucchiaio di olio
1/4 di cipolla
rosmarino
1 rotolo di pasta sfoglia
prosciutto cotto a fette
formaggio edam a fette (o sottili)
1 uovo
100 ml di besciamella pronta
sale e pepe.

PREPARAZIONE

- 1** Fate rosolare le zucchine tagliate a cubetti nell'olio con la cipolla finché non diventano dorate, salate e aggiungete rosmarino.

Mentre le zucchine si raffreddano, stendete la sfoglia e foderate (anche senza imburrare, la sfoglia è già piena di burro) degli stampi a barchetta per tartellette e bucherellate con una forchetta.



2 Mettete un primo strato di zucchine, poi il formaggio a fette ed il prosciutto.



3 Sbattete un uovo a cui aggiungerete la besciamella, salate e pepate, quindi versate il composto sul ripieno delle barchette e infornate per 15-20 minuti a 200°C ventilato.

