

ANTIPASTI E SNACK

Cuoricini con senape miele e prosciutto

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media COSTO: basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

- 1 rotolo di pasta sfoglia
- 1 cucchiaio di miele fluido
- 1 cucchiaio di senape in pasta
- 3/4 fette di prosciutto cotto.

PREPARAZIONE

- 1 Mescolare insieme il miele e la senape.



2 Spalmare la crema ottenuta sul rotolo di pasta sfoglia stesa.



3 Ricoprire con prosciutto cotto ed arrotolare le due estremità più lunghe verso il centro facendole incontrare a metà in modo da creare due spirali.



- 4 Far riposare il rotolo ottenuto in frigorifero per venti minuti, trascorso questo tempo prenderlo e tagliarlo a fette di 1 cm di spessore.

Disporle sulla leccarda del forno ricoperta da carta da forno e cuocere fino a doratura.



5 Servirli freddi.

