

ANTIPASTI E SNACK

# Fagottini allo speck

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: molto bassa    REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



## INGREDIENTI

250 g di pasta sfoglia  
150 g di speck a fettine  
120 g mozzarella fiordilatte  
poco parmigiano grattugiato  
uovo.

## PREPARAZIONE

- 1 Prendere un foglio di pasta sfoglia (quella surgelata va benissimo), tagliare in 4 pezzi quadrati, mettere in ogni quadrato un pezzo di mozzarella avvolta in una fetta di speck.
- 2 Chiudere ogni pezzo prendendo i lati opposti e fare un fagottino, spennelare il rosso d'uovo e spolverare con del parmigiano. Mettere in forno sulla carta forno e quando si doreranno togliere e servire caldi .... sono buonissimi.