

ANTIPASTI E SNACK

Girelle con prosciutto e ricotta

di: *cameron*

LUOGO: *Europa / Italia*

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



INGREDIENTI

1 rotolo di pasta sfoglia
150 g di prosciutto cotto
100 g di ricotta
carciofini (o altre verdure a piacere
anche uova).

PREPARAZIONE

1 Pulire i carciofini, tagliarli a spicchi e cuocerli con aglio, olio e prezzemolo.



2 Tagliare a coltello il prosciutto.



3 Aggiungere la ricotta settacciata.



4 Spalmare la crema ottenuta sulla pasta sfoglia.



5 Tagliare a strisce di 4 cm.



6 Piegare con il ripieno all'interno e premere leggermente.



7 Pennellare con un uovo sbattuto con sale.



- 8 Mettere la stiscia attono ad uno stampino di 5 cm circa coperto di carta da forno ed infornare a forno caldo 220° per circa 15 minuti e comunque fino a doratura.



