

ANTIPASTI E SNACK

## Girelle con prosciutto e ricotta

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.



