

PRIMI PIATTI

Nidi di rondine

LUOGO: Europa / Italia

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



INGREDIENTI

300 g di pasta sfoglia all'uovo
250 g di besciamella
200 g di prosciutto cotto
150 g di mozzarella
funghi freschi
salsa di pomodoro
parmigiano
burro.

PREPARAZIONE

1 Bollire la pasta sfoglia in acqua salata e stenderla.



2 Poi farcirla con il prosciutto cotto, la mozzarella e i funghi.



3 Arrotolare e tagliare a rondelle di 4 - 5 cm di spessore.



4 Sistemarle in una pirofila imburata.



5 Aggiungere la besciamella, una puntina di salsa di pomodoro su ogni nido, il parmigiano e fiocchetti di burro sufficiente per gratinare.



6 Passare in forno a 200° per circa 15 minuti.



Per 6 persone, circa 18 nidi.

NOTE