

Girelle di pasta sfoglia al prosciutto e formaggio

Un finger food sfizioso e davvero veloce da preparare. L'ideale per un aperitivo improvvisato o per fare da antipasto a un menù delle feste.

Ingredienti:

- 1 rotolo di pasta sfoglia rettangolare
- 80 g di formaggio spalmabile
- 100 g di prosciutto cotto

Procedimento:

1. Aprire un rotolo di pasta sfoglia rettangolare.
2. Stendere il formaggio spalmabile su tutta la pasta sfoglia. NB: lungo uno dei lati lunghi della sfoglia lasciare un bordo di 3-4 cm senza ripieno (servirà a "sigillare" il rotolo di pasta sfoglia prima di tagliarlo a fettine).
3. Distribuire le fettine di prosciutto cotto sopra il formaggio spalmabile (anche in questo caso lasciando un bordo di 3-4 cm senza ripieno lungo uno dei lati lunghi della sfoglia).
4. Arrotolare la pasta sfoglia. Una volta formato un rotolo, chiuderlo facendo pressione con una forchetta sul tratto finale del rotolo di pasta sfoglia (quello rimasto senza ripieno).
5. Trasferire il rotolo di pasta sfoglia farcito in congelatore per circa 30 minuti.
6. Estrarre il rotolo dal congelatore e tagliarlo a fettine spesse circa 1 cm. Infornare a 200 °C per circa 25-20 minuti.
7. Sforare e servire