

**Girelle di pancetta e rosmarino**

[12345](http://www.tribugolosa.com/ricetta-53643-girelle-di-pancetta-e-rosmarino.htm)

*1 Foto*

**Ingredienti**

250 g di pasta sfoglia

150 g di pancetta affumicata affettata finemente

1rametto e 1/2 di rosmarino

50 g di Parmigiano Reggiano

pepe nero macinato al momento

Lavare il rosmarino, selezionarne le foglie e tritarle finemente con la mezzaluna su un tagliere.  
Stendere la pasta sfoglia nello spessore uniforme di un paio di millimetri circa, fino a formare un quadrato.  
Cospargere un lato della pasta sfoglia con metà del rosmarino tritato e farlo aderire passando il mattarello. Coprire con carta da forno e capovolgere. Cospargere l'altro lato con il restante romarino tritato.  
Cospargere la superficie della pasta sfoglia con la pancetta, unire il Parmigiano, una grattugiata di pepe.  
Arrotolare la pasta.  
Foderare una teglia con carta da forno e mettervi le sfogliatine, ben distanziate le une dalle altre. Appiattirle leggermente con una spatola larga.   
  
• Tenere le sfogliatine nel frigorifero fino al momento di cuocerle nel forno a 200°C per 15 minuti circa NB con 15 min. di forno sono diventate un po' secche. Provare con10-12 min.