pasta sfoglia con prosciutto crudo di Parma e Emmental



**Girelle di pasta sfoglia con prosciutto crudo di Parma e Emmental**

**Ingredienti**

* 2 rotoli di pasta sfoglia rettangolare
* 2 cucchiai di senape di Digione
* 4 fette di prosciutto crudo di Parma
* 250g di Emmental a fette
* 1 uovo

**Informazioni**

persone **4**
Difficoltà **Media**
Tempo di preparazione **15minuti**
Tempo di cottura **25minuti**
Costo **Medio**

**Tappe di preparazione**

**Tappa 1**

Stendere la pasta sfoglia in due rettangoli di 10x80 cm.

**Tappa 2**

Spalmare la senape sul primo rettangolo poi farcirlo con il prosciutto e l’emmental, lasciando circa 1/2 cm dal bordo.

**Tappa 3**

Ricoprire con il secondo rettangolo di pasta sfoglia. Arrotolare i rettangoli partendo dal lato più ampio per formare un rotolo . Tagliare il rotolo in 8 porzioni. Posizionare le girelle di pasta su una teglia foderata con un foglio di carta da forno.
Preriscaldare il forno a 210 °C.

**Tappa 4**

Dorare con l’uovo sbattuto e un cucchiaino d'acqua.

**Tappa 5**

Cuocere in forno per 25 a 30 minuti. Da servire tiepidi.

​

Potrete sostituire il prosciutto di Parma con il prosciutto cotto oil prosciutto di Praga. Poterete inoltre sostituire la senape con salsa di pomodoro