



CUCINA CON NOI!

# Girelle di sfoglia con prosciutto cotto e zucchine

Scopri come preparare uno sfizioso antipasto con pasta sfoglia, zucchine e prosciutto cotto. Un'idea semplice ma dal successo assicurato, capace di conquistare tutti gli ospiti a cena, grandi e piccoli!

## INGREDIENTI

1 rotolo di pasta sfoglia rettangolare

---

500 g di Zucchine a Fette Orogel

---

100 g di prosciutto cotto affettato

---

80 g di fontina

---

30 g di parmigiano

---

2 rametti di timo

---

olio extravergine di oliva

---

latte

---

sale

---



50



15 girelle



Molto facile



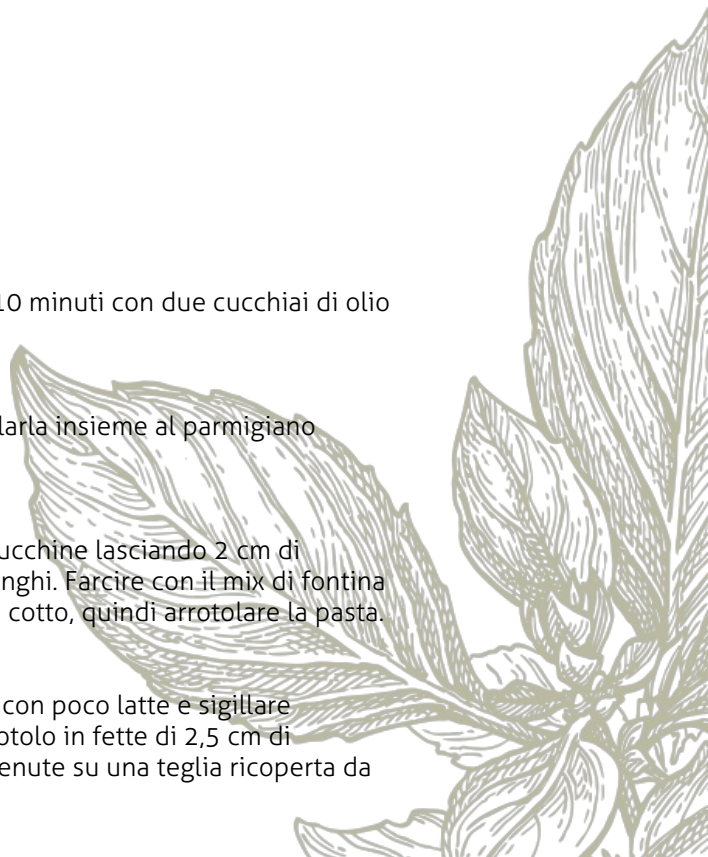
Antipasti



Forno

#### Preparazione

- 1** Cuocere le zucchine in padella per 10 minuti con due cucchiaini di olio e un pizzico di sale.
- 2** Tritare la fontina nel cutter e mescolarla insieme al parmigiano grattugiato.
- 3** Stendere la sfoglia, coprirla con le zucchine lasciando 2 cm di margine da uno dei due bordi più lunghi. Farcire con il mix di fontina e parmigiano e le fette di prosciutto cotto, quindi arrotolare la pasta.
- 4** Spennellare la parte di bordo libera con poco latte e sigillare pressando leggermente. Tagliare il rotolo in fette di 2,5 cm di spessore e posizionare le girelle ottenute su una teglia ricoperta da carta forno.



5

Schiacciare appena con le mani e infornare in forno caldo a 180 °C per 20 minuti. Servire le girelle calde accompagnandole con spinacini freschi.

