



SFOGLIATA CON PROSCIUTTO E MOZZARELLA

Ingredienti

1 confezione di Pasta sfoglia Rotonda
100 g di bocconcini
di mozzarella di bufala
80 g di prosciutto crudo
50 g di rucola
olio extravergine di oliva
sale, pepe

Procedimento

Srotolate la sfoglia e sistematela con la sua carta da forno su in una teglia per torte.

Preriscaldate il forno 200 °C e preparate la sfoglia per la cottura in bianco: coprite la superficie della pasta con un foglio di carta da forno e versatevi dentro i fagioli secchi o i pesetti, poi fate cuocere per 15-20 minuti.

Una volta che la sfoglia sarà bella gonfia e dorata, sfornatela, eliminate i pesetti e infornatela nuovamente per 5 10 minuti, in modo da cuocere anche l'interno. Infine, una volta fredda, usatela come vassoio per una ricca insalata estiva con

rucola, prosciutto crudo a fette e bocconcini di mozzarella.

Regolate di sapore e date un giro d'olio.