



PIÙ SAPORE ALLE TUE RICETTE

Girelle con prosciutto cotto e formaggio



INGREDIENTI

Pasta sfoglia 1 confezione rettangolare
GranMix Classico 60 gr
Prosciutto cotto 6 fette sottili

IN QUESTA RICETTA



GranMix Classico

PREPARAZIONE

1. Preparare le girelle con prosciutto cotto è veramente velocissimo e molto semplice, ma vediamo insieme come poterle realizzare. Stendete sul piano da lavoro il rotolo di pasta sfoglia rettangolare. Distribuite in maniera uniforme, sulla pasta sfoglia, il GranMix Classico, cercando di farlo aderire il più possibile alla pasta.
2. Stendete le fette di prosciutto cotto sopra allo strato di formaggio grattugiato, quindi iniziate ad arrotolare la pasta sfoglia partendo dal lato più lungo.
3. Chiudete il rotolo nella carta forno e trasferite il tutto in abbattitore o nel congelatore, questo passaggio vi aiuterà nel taglio del rotolo, infatti quest'ultimo risulterà sufficientemente duro da garantire un taglio preciso e evitando che la fetta si schiacci eccessivamente.
4. Trascorso il tempo indicato, prendete il rotolo di pasta sfoglia farcito e tagliatelo a fette di 3-4 cm, in maniera tale da formare le girelle.
5. Foderate una teglia con della carta forno e allineate le girelle appena preparate al suo interno. Trasferite e cuocete in forno preriscaldato statico a 200°C per circa 20-25 minuti, fino a doratura completa.
6. Trascorso il tempo di cottura, sfornate le girelle con prosciutto cotto e formaggio, lasciatele raffreddare e servite.

L'ESPERTO CONSIGLIA

Le girelle con prosciutto cotto e formaggio sono uno snack veloce e goloso. Questa ricetta è perfetta per quando avete amici a casa all'ultimo momento e volete organizzare un aperitivo veloce o una merenda sorseggiando vino o birra davanti a una partita di calcio o un film.

In due secondi avrete dei rotolini da sgranocchiare e tutto ciò grazie alla versatilità della pasta sfoglia farcita con prosciutto cotto e GranMix Classico, formaggi di qualità grattugiati freschi in un mix dal gusto equilibrato, per esaltare e arricchire ogni piatto.