



# Treccine di sfoglia allo speck, GranMix al Pecorino Ferrari e semi di papavero



## INGREDIENTI PER 4 PERSONE

2 dischi di pasta sfoglia fresca pronta  
100 g di speck a fette  
semi di papavero  
1 busta di GranMix al Pecorino Ferrari  
1 uovo

## IN QUESTA RICETTA



GranMix Pecorino

## PREPARAZIONE (30 MINUTI)

1. In una ciotola preparate un uovo sbattuto con una forchetta. Srotolate un disco di pasta sfoglia - oppure un rettangolo - e spennellatelo da un solo lato con un po' dell'uovo.
2. Stendete sul disco speck a fettine e spolverizzate uniformemente con il GranMix al Pecorino Ferrari.
3. Coprite con il secondo disco, fatelo combaciare perfettamente e premete leggermente per farlo aderire.
4. Spennellate con il restante uovo sbattuto e cospargete con i semi di papavero.
5. Con una rotella tagliapasta ricavate delle strisce larghe 2 cm e attorcigliatele in modo stretto.
6. Ponete le treccine su una placca rivestita di carta forno e fatele cuocere in forno già caldo a 200° per circa 15 minuti o comunque fino a doratura.
7. Sfornatele, fatele raffreddare e servite.