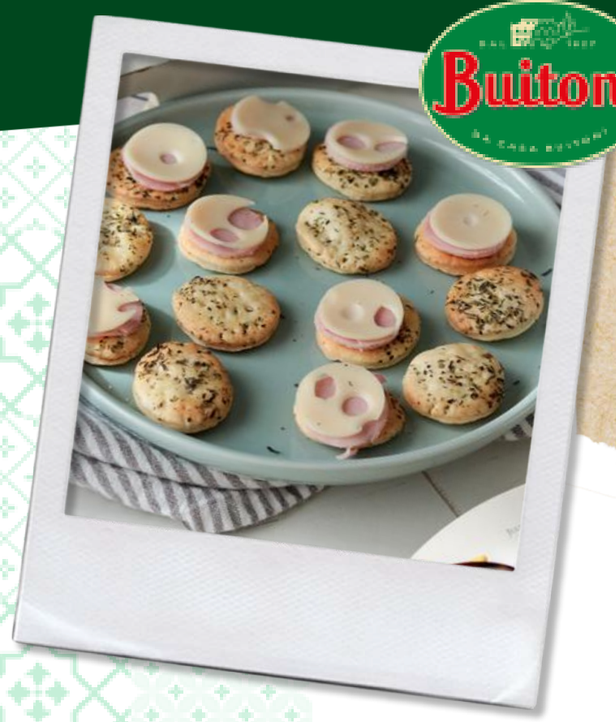


Mini cracker di brisée alle erbe

Ingredienti

- 1 confezione di Pasta Brisée Leggera
- Groviera q.b.
- Prosciutto cotto q.b.
- Rosmarino q.b.
- Timo q.b.
- Origano q.b.

Preparazione

1. 1. Srotolate la sfoglia e bagnatela con un pennello. 2. Cospargete con le erbe aromatiche che preferite e passate la sfoglia con il mattarello in modo che le erbe si incollino bene. 3. Con un piccolo coppapasta o una formina per biscotti, tagliate dei todini di pasta e trasferiteli in una teglia coperta di carta da forno. 4. Fate cuocere per 10/12 minuti a 200° e nel frattempo tagliate con la stessa formina il prosciutto e il formaggio. 5. Non appena i mini crackers saranno cotti e intiepiditi, serviteli con formaggio e prosciutto.

Informazioni nutrizionali

22

4 4 persone