Ciambelline di sfoglia con prosciutto e formaggio

Ingredienti

- 1 confezione grande Pasta Sfoglia Rettangolare
- 100 g Formaggio a fette
- 100 g Prosciutto cotto

Preparazione

1.   Preriscaldate il forno a 200°. Srotolate la sfoglia e ritagliatela in tre strisce, nel senso della lunghezza. Sistemate su metà di ogni striscia (come nelle immagini) il prosciutto e il formaggio e poi nell'altra metà formate, con l'aiuto di una rotellina, dei piccoli tagli. Ora arrotolate su se stessa la sfoglia, formando un lungo salsicciotto che andrete poi a suddividere a metà e, successivamente, ogni metà la piegherete per formare una ciambellina. Andate ad attaccare tra loro le estremità con l'aiuto di un poco di acqua e infornate su una teglia coperta con la carta da forno per circa 20 minuti o finché la sfoglia non risulti ben dorata.

Informazioni nutrizionali

20

4 4 persone