



## Girella di sfoglia ripiena

### Ingredienti

- 2 confezioni di Pasta Sfoglia Rettangolare
- 350 g Ricotta
- 100 g Prosciutto cotto
- 1 Zucchina
- 25 g di Parmigiano grattugiato
- 1 pizzico di Sale
- Pepe q.b.
- Latte q.b.
- Semi di papavero q.b.

### Preparazione

1. In una ciotola, unite: ricotta, parmigiano, prosciutto a listarelle, la zucchina grattugiata e strizzata, sale e pepe Srotolate le sfoglie, e ricavate tre strisce rettangolari lunghe e strette. Disponete al centro di ogni rettangolo un cordoncino di farcitura, lasciando almeno 1 cm di sfoglia libera lungo i bordi. Arrotolate la sfoglia intorno al ripieno, sigillando i bordi. Ripetete l'operazione con tutti e 6 i rettangoli di sfoglia e una volta pronti, componete la girella. Rivestite una teglia di carta forno e, un rotolo per volta, avvolgetelo su se stesso, formando una chiocciola, non troppo stretta e continuate ad aggiungere gli altri rotoli di sfoglia. Spennellate quindi la girella di latte e decoratela con i semi di papavero. Infornate la girella di sfoglia a 200°C in forno ventilato già caldo, per 20-25 minuti o fino a doratura.

### Informazioni nutrizionali

carboidrati  
Energia  
grassi  
Fibra  
Proteine  
Grassi saturi  
Sodio  
zuccheri

⌚ 40

⊕ 4 4 persone