

SACCHETTINI AL PROSCIUTTO

Ingredienti per 4 persone:

- 1 confezione di pasta sfoglia surgelata (250 g),
- 150 g di prosciutto cotto,
- 50 g di prosciutto crudo,
- 150 g di ricotta,
- prezzemolo tritato,
- 1 tuorlo d'uovo,
- 1 cucchiaio di latte,
- pepe,
- sale.

Servendovi di un mixer tritate finemente, ma non a crema, il prosciutto cotto ed il crudo.

Versateli in una terrina, aggiungete la ricotta, il pepe, il sale, il prezzemolo tritato precedentemente sciacquato con cura, ed amalgamate fino ad ottenere un composto cremoso.

Subito dopo, servendovi di un matterello, stendete la pasta sfoglia scongelata su un piano da lavoro spolverizzato di farina e ritagliate dei cerchi di circa 12 cm di diametro.

Subito dopo, distribuite nel centro di ogni tondino il ripieno e chiudete la pasta con le mani appena sopra il ripieno come fossero dei sacchetti.

Spennellateli con il tuorlo sbattuto ed amalgamato al latte, sistemateli in una teglia larga foderata con della carta da forno e cuoceteli in forno preriscaldato per circa 20 minuti a 200°.

Serviteli subito caldi.

Accorgimento: per far gonfiare meglio la pasta sfoglia, durante la cottura, mettete nel forno un pentolino pieno d'acqua.