

SCAMORZA AFFUMICATA IN SCORZA

Ingredienti per 4 persone:

- 1 confezione di pasta sfoglia surgelata,
- 1 scamorza affumicata,
- 250 g di prosciutto crudo a fette.

Fate scongelare la pasta sfoglia, stendetela su un piano da lavoro infarinato e create con l'apposito attrezzo dei dischetti. Farciteli con uno strato di prosciutto crudo e uno di scamorza affumicata a fette sottili, piegateli, pressate i bordi con i rebbi di una forchetta e passateli in forno caldo per circa 10 minuti. Serviteli caldi e croccanti.