

SFOGLIA AL FORMAGGIO

Ingredienti per 4 persone:

- 1 confezione di pasta sfoglia surgelata,
- 4 uova,
- 100 g di prosciutto cotto,
- 100 g di formaggio fontina,
- 100 g di formaggio parmigiano reggiano grattugiato,
- 50 cl di panna liquida,
- burro,
- farina,
- sale.

Stendere la pasta scongelata, formare una sfoglia rotonda e adagiarla su una pirofila imburrata.

Disporvi sopra il prosciutto tagliato a listarelle e la fontina affettata.

Sbattere le uova con il parmigiano, il sale e la panna, versare sulla sfoglia, infornare a 180° per 50 minuti e servire.