

SFOGLIATINE CON FUNGHI

Ingredienti per 4 persone:

- 1 confezione di pasta sfoglia surgelata,
- 300 g di funghi coltivati,
- 6 fette di prosciutto cotto,
- 150 g di formaggio fontina,
- 1/2 bustina di pinoli,
- 1 tuorlo d'uovo,
- limone,
- burro,
- sale,
- 1 pizzico di pepe.

Pulite i funghi strofinandoli delicatamente con un panno umido.

Tagliateli a fettine, spruzzateli con il limone e cuoceteli in un tegame con una noce di burro.

Se asciugano troppo aggiungete un cucchiaino d'acqua tiepida.

Con il matterello tirate la pasta sfoglia a pochi millimetri di spessore e ritagliatevi con uno stampino tanti dischetti di 10 centimetri di diametro.

Tagliate a metà le fette di prosciutto, su ognuna distribuite un po' di funghi, alcuni pinoli, una strisciolina di fontina, un pizzico di pepe; chiudete l'involto e adagiatelo al centro del dischetto.

Ripiegate la pasta, premete bene i bordi per sigillare.

Disponete le sfogliatine sulla placca leggermente unta del forno, spennellatele con l'uovo e lasciatele dorare in forno preriscaldato a 200 gradi per circa un quarto d'ora oppure appena sono di colore dorato