
CROSTATATA DI PROSCIUTTO

Ingredienti per 4 persone:

- 2 rotoli di pasta sfoglia surgelata,
- 60 g di burro,
- 1/2 litro di latte,
- 1 uovo,
- 70 g di prosciutto cotto,
- 70 g di pancetta,
- 1 cucchiaio di grana,
- 50 g di farina,
- noce moscata,
- sale.

Far scongelare i rotoli di pasta e con uno foderare una teglia rotonda.

In un pentolino fondere il burro, unire la farina, il latte caldo e far cuocere 10'.

Unire l'uovo, il grana, la noce moscata, il sale e il prosciutto e la pancetta a dadini.

Versare il composto nella teglia, coprire con il secondo rotolo di pasta e infornare a 180° C per un'ora.