

MILLE FOGLIE AL FORMAGGIO

Ingredienti:

- 400 g di pasta sfoglia surgelata,
- 100 g di prosciutto cotto,
- 100 g di groviera,
- 1 noce di burro.

Scongela la pasta sfoglia, tagliarla in tre parti e stendere in dischi sottili con il mattarello, della stessa misura della tortiera.

Ungere quest'ultima con un po' di burro, mettervi una sfoglia di pasta e ricoprirla con prosciutto tritato.

Posarvi sopra la seconda sfoglia e affettarvi il formaggio molto sottile.

Chiudere con l'ultima sfoglia.

Infornare a 170° circa per 30 minuti.