

SFOGLIATA

Ingredienti per 4 persone:

- 250 g di pasta sfoglia,
- 150 g di ricotta romana,
- 150 g di crescenza,
- 100 g di prosciutto cotto in 2 fette,
- 50 g di pancetta affumicata in una sola fetta,
- burro,
- latte.

Mescolare energicamente la ricotta con la crescenza fino ad ottenere una crema.

Stendere la pasta e spalmarla con la crema, distribuirvi il prosciutto e la pancetta a dadini.

Arrotolare la pasta su se stessa, non troppo strettamente e chiuderla bene con le mani inumidite.

Disporre il rotolo su una placca imburata, spennellarlo con il latte e mettere in forno a 180°C per 40' circa.