

# BASTONCINI AL PROSCIUTTO

Ingredienti per 4 persone:

- 1 rotolo di pasta sfoglia fresca o scongelata
- 200 g di funghi champignon
- 100 g di prosciutto cotto
- 50 g di formaggio fresco (ricotta, formaggio robiola)
- 1 cucchiaio di formaggio parmigiano reggiano (o formaggio grana grattugiato)
- 1 cucchiaio di olio d'oliva
- 1/2 cipolla piccola
- sale
- pepe
- prezzemolo fresco tritato
- 1 tuorlo d'uovo

Gli ingredienti sono per 12 bastoncini.

Pulite i funghi: togliete la terra e asciugate le cappelle con uno strofinaccio inumidito.

Con un coltellino eliminate anche la base terrosa dei gambi.

Tagliateli a dadini, scartando eventuali parti ammaccate.

Mettete l'olio in una padella e fateci appassire la mezza cipolla tritata.

Prima che prenda colore, versate gli champignon nella padella, salate e fate cuocere a fuoco vivo per circa 10 minuti, mescolandoli di tanto in tanto.

Unite il prosciutto tagliato a dadini, il prezzemolo e assaggiate di sale.

Spegnete il fuoco e aggiungete i due formaggi.

Lasciate raffreddare questi due ingredienti per il ripieno prima di preparare gli involtini.

Stendete la pasta sopra un piano infarinato in una sfoglia molto sottile e ritagliatene 12 quadrati di circa 12 cm di lato. Deponete un cucchiaio di ripieno a un'estremità, ripiegate all'interno i lembi laterali, in modo che il ripieno non esca, e arrotolateli.

Allineate gli involtini in una teglia foderata con carta da forno e spennellateli con il tuorlo mescolato a un cucchiaio di acqua.

Cuocete nel forno già caldo a 180 gradi finché saranno dorati.

Sfornate e serviteli tiepidi o a temperatura ambiente.