

ANTIPASTI

Bastoncini al prosciutto

DOSI

4 persone

PREPARAZIONE

40 min

COTTURA

20 min

Ingredienti per 4 persone

Pasta sfoglia fresca o scongelata	1 rotolo
Funghi champignon	200 g
Prosciutto cotto	100 g
Formaggio fresco (ricotta, formaggio robiola)	50 g
Formaggio Parmigiano Reggiano (o formaggio grana grattugiato)	1 cucchiaio
Olio d'oliva	1 cucchiaio
Cipolla piccola	1/2
Sale	
Pepe	
Prezzemolo fresco tritato	
Tuorlo d'uovo	1

Preparazione

- 1 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.
- 2 Tagliateli a dadini, scartando eventuali parti ammaccate. Mettete l'olio in una padella e fateci appassire la mezza cipolla tritata.
- 3 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.
- 4 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.
- 5 Stendete la pasta sopra un piano infarinato in una sfoglia molto sottile e ritagliatene 12 quadrati di circa 12 cm di lato.
- 6 Deponete un cucchiaio di ripieno a un'estremità, ripiegate all'interno i lembi laterali, in modo che il ripieno non esca, e arrotolateli.

7

Allineate gli involtini in una teglia foderata con carta da forno e spennellateli con il tuorlo mescolato a un cucchiaino di acqua. Cuocete nel forno già caldo a 180 gradi finché saranno dorati. Sfornate e serviteli tiepidi o a temperatura ambiente.