

GRISSINI DI SFOGLIA RIPIENI

GRISSINI DI SFOGLIA RIPIENI

2 rotoli di pasta sfoglia
prosciutto crudo circa 3-4 fette
senape
parmigiano o pecorino
pepe a piacere
1 uovo

Spalmare uno strato sottile di senape su uno dei rotoli di sfoglia, appoggiare sopra il prosciutto crudo e terminare con grana o pecorino grattugiato, a piacere mettere un po di pepe. Coprire con l'altro rotolo di sfoglia. A questo punto tagliare delle strisce larghe 1,5 cm facendo attenzione a non separare le due sfoglie, eventualmente tagliare le strisce a metà per non avere grissini troppo lunghi, a questo punto "avvitare" i grissini formando una spirale e bloccare le due estremità, sbattere un uovo e spennellare i grissini.

Cuocere a 180 gradi per circa 10-15 min fino a doratura.

