



ROSETTE DI PASTA SFOGLIA CON ZUCCHINE, FORMAGGIO SPALMABILE E PROSCIUTTO COTTO VEGETALE

Ricetta della scuola di cucina “Accademia Italiana Chef”

Ingredienti

1 rotolo di pasta sfoglia rettangolare
1 zuccina
Sale q.b.
Pepe q.b.
Olio q.b.
Formaggio spalmabile q.b.
Affettato vegetale Mopur Good&Green
al gusto prosciutto cotto



Procedimento

Srotolare la pasta sfoglia e spalmare un paio di cucchiaini di formaggio spalmabile, aggiungere poi delle zucchine tagliate a fettine sottili e qualche fetta di affettato vegetale al sapore di prosciutto cotto su tutta la superficie. Arrotolare la pasta sfoglia e tagliare il rotolo ottenuto in 6 parti. Prendere uno stampo per muffin, inserire all'interno la carta forno e un goccio d'olio e riporre le “girelle” all'interno. Cuocere in forno a 180° per 15 minuti e servire tiepide.