Prussien al prosciutto

Ricetta di V-ZUG SA



Preparazione	15 Min.
Tempo di cottura	25 Min.
Porzioni	32
Elettrodomestico	Combair-Steam SE dal 2015

Preparazione

1 rotolo di pasta sfoglia

2 CM di ricotta

1 CM di pesto

1 CM di formaggio, grattugiato

6 fette di prosciutto

Amalgamare la ricotta, il pesto e il formaggio.

Distribuire il prosciutto sulla pasta sfoglia e spalmare con la farcia di ricotta. Arrotolare i due lembi lunghi della pasta senza stringere e tagliare a fette dello spessore di 1 cm.

Disporre i prussien su due teglie rivestite con carta da forno e inserire nella camera di cottura fredda. Cuocere.

Cottura professionale pasta sfoglia 200 °C per 25 Min.

Accessori

2 teglie

Ulteriori informazioni

Creata il	11.12.2019