



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

