



Involtini di pasta sfoglia

Ingredienti:

1 rettangolo di pasta sfoglia
1hq di speck
150gr stracchino

Preparazione:

Stendete la pasta sfoglia. Spalmate su tutta la superficie lo stracchino e coprite con lo speck.

Arrotolate la pasta sfoglia nel senso della lunghezza e mettete in forno a 180° per 10 minuti.

Tirate fuori dal forno il rotolo e tagliatelo a strisce di circa 3cm di larghezza. .

