



Cestini di pasta sfoglia

Ingredienti:

1 rotolo di pasta sfoglia
1hg speck
250gr bocconcini di mozzarella

Preparazione:

Ritagliate dalla pasta sfoglia dei cerchi di circa 10cm di diametro.

Sistamate ogni cerchio all'interno di stampini per muffin e versate all'interno dei fagioli secchi in modo che la pasta sfoglia al centro non si gonfi.

Fate cuocere i cestini di pasta sfoglia per circa 10 minuti a 180°. Nel frattempo mettete a sgocciolare i bocconcini di mozzarella.

Tirate fuori dal forno i cestini di pasta sfoglia e sistemate all'interno di ognuno un bocconcino di mozzarella avvolto in una fetta di speck.

Infornate nuovamente per altri 10/15 minuti a 180° fino a quando la mozzarella non si sarà sciolta.

