

CANNAMELA

Salatini al prosciutto affumicato



Ingredienti

- 1 rotolo di pasta sfoglia
- 80g prosciutto cotto affumicato (Praga)
- scalogno liofilizzato CANNAMELA
- 150g patate
- 40g emmental a fette sottili
- Pepe Verde Tappomacina CANNAMELA
- 10g burro
- q.b. brodo vegetale
- sale
- per pennellare 1/2 uovo



Porzioni
8 persone



Portata
Antipasto



Tempo
15 minuti



Difficoltà
Facile



Cottura
In forno,
In padella



Kcal per
persona
233.88*

* Calorie calcolate da Quadò Editrice Srl (software Easydiet aggiornamento 2007)

I nostri partner

DOLCI CUCINA



Preparazione

- 1** Sbucciate e tagliate a cubetti piccoli le patate. Trasferiteli in una padella con il burro e ponetela sul fuoco a fiamma moderata.
- 2** Insaporite con 2 cucchiaini di Scalogno liofilizzato CANNAMELA e bagnate con 200 g di brodo vegetale. Cuocete le patate controllando il sale.
- 3** Quando i cubetti di patate saranno sfatti, allontanate dal calore e frullate con il prosciutto cotto affumicato.
- 4** Insaporite con due giri di Pepe verde Tappomacina CANNAMELA.
- 5** Aprite la pasta sfoglia sul piano di lavoro e con il tagliapasta di Ø di 7 cm ritagliate dei dischi.
- 6** Farciteli con un pezzetto di formaggio e un cucchiaino di farcia al prosciutto.
- 7** Chiudete la pasta a raviolo saldando i bordi con poca acqua.
- 8** Trasferite i salatini su una placca imburata, pennellateli con mezzo uovo sbattuto e passateli in forno a 190° per 20 minuti.