Parmareggio

LE RICETTE PARMAREGGIO

GIRELLE DI PASTA SFOGLIA

INGREDIENTI PARMAREGGIO

Grattugiato 30 Mesi
Fettine

INGREDIENTI

1 rotolo di pasta sfoglia 3 zucchine un uovo gr 50 di formaggio grattugiato 30 mesi 100 gr di Fettine una cipolla sale e pepe olio evo

DESCRIZIONE

Tagliate le zucchine a dadini e far appassire in una padella con olio e cipolla. Lasciatele raffreddare. Unite alle zucchine l’uovo sbattuto, i due formaggi, un pizzico di sale e il pepe. Srotolate la pasta sfoglia e stendete sul rettangolo il composto di zucchine. Arrotolate dal lato lungo e con un coltello affilato tagliate tanti rotolini. Adagiate le girelle sulla teglia e infornate per 20 minuti circa a 200°. Le girelle di sfoglia vanno servite sia calde che fredde, in base ai vostri gusti. Potrete arricchire la ricetta con del prosciutto cotto.