

ACQUASALA DI ARANCE

Dosi	Ricetta	Preparazione e cottura	Vino	Condimento ideale
6 persone			Nero di Troia Chardonnay delle Murgie	

INGREDIENTI:	
200 gr	Pasta sfoglia
250 gr	Prosciutto crudi
60 gr	Parmigiano grattugiato
q.b.	Formaggio grana
1	uovo

PREPARAZIONE:

Stendere la pasta sfoglia, spolverare con il parmigiano grattugiato, stendere sopra le fettine di prosciutto crudo per tutta la superficie; tagliare in modo preciso pasta e prosciutto a triangoli rettangoli con i lati uguali di circa 7-8 cm; formare i cornetti arrotolando ogni triangolo iniziando dalla base del triangolo; spennellare con l'uovo sbattuto ogni croissant, spolverare sopra del formaggio grana e cuocere in forno a 180°C per 20 minuti.