

FOCACCIA CON PROSCIUTTO E MOZZARELLA

Dosi	Ricetta	Preparazione e cottura	Vino	Condimento ideale
6 PORZIONI	FACILE	30 MINUTI		

INGREDIENTI:	
2	Rotoli di Pasta brisée
1	Mozzarella
100 gr	Prosciutto cotto affumicato a fette spesse
1 rametto	Rosmarino
1	Uovo
	Sale grosso

PREPARAZIONE:

Stendete un rotolo di Pasta Brisée in una teglia, bucherellatela con una forchetta e cospargetela con del rosmarino tritato finemente

Disponete la mozzarella a fettine sulla Pasta Brisée lasciando libero il bordo esterno e aggiungete il prosciutto cotto tagliato a dadini.

Coprite con il secondo rotolo di Pasta Brisée, sigillate i bordi con le dita e bucherellate la superficie.

Spennellate la sfogliata con poco uovo sbattuto e distribuitevi poco sale grosso.

Cuocete nel forno preriscaldato a 200°C per 20 minuti e servite la sfogliata tiepida.