



Croissant al prosciutto

[Del 18/10/2001 | Sezione: [Antipasti & sfizi](#) | Categoria: [Carne](#)]

Ingredienti: 4 persone: 200 gr di pasta sfoglia, 250 gr di prosciutto crudo, 60 gr di parmigiano grattugiato, formaggio grana q.b., un uovo.

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 o 8 centimetri; formare i cornetti arrotolando ogni triangolo iniziando dalla base del triangolo; spennellare con l'uovo sbattuto ogni croissant, spolverare sopra del formaggio grana ed cuocere in forno a 180 gradi per 20 minuti.

[[Versione PDF](#) | [Versione per la stampa](#) | [Segnala ad un amico](#)]