

ROTOLO AI CARCIOFI



di: utenteinvoglia

Ingredienti

- sale
- 1 limone
- 1 cipolla
- Fontina (150gr)
- prosciutto cotto (150gr)
- 1 tuorlo d'uovo
- 5 carciofi
- pepe nero
- Pasta Sfoglia Findus (500gr)

Come si prepara

Soffriggere la cipolla in padella con l'olio.

Aggiungere i carciofi tagliati a fettine, dopo averli lavati nell'acqua e limone, salare e pepare quindi lasciare stufare finchè i carciofi non sono teneri, magari aggiungendo un po' d'acqua.

Stendere la pasta sfoglia. adagiare al centro del rettangolo i carciofi stufati, poi il prosciutto cotto tritato e la fontina a dadini.

Chiudere la pasta ripiegando all'interno i lati corti del rettangolo poi sovrapponendo quelli lunghi.

Spennellare il tuorlo sulla superficie e infornare a 180 gradi per 40 min.

Difficoltà: 2

Tempo: 50

Gradimento: 4

Tags

vegetariana, ricette utenti, pizze rustiche, pizza rustica, rotolo rustico, rotolo ai carciofi

