

Croissant prosciutto e stracchino

I **croissant prosciutto e stracchino** sono piccoli cornetti di pasta sfoglia ripieni, ottimi come antipasto, ma anche per una merenda salata o un buffet. Se avete voglia di fare la pasta sfoglia in casa trovate la nostra ricetta [cliccando qui](#). In alternativa si può acquistare la pasta sfoglia già pronta: sceglietela di ottima qualità leggendo bene gli ingredienti.

I **croissant prosciutto e stracchino** si possono preparare in anticipo e conservare per un paio di ore a temperatura ambiente, oppure per un giorno in frigorifero. Al momento di consumarli passarli al forno, 180° C ventilato, in modo che la pasta sfoglia riacquisti croccantezza e il ripieno morbidezza. In genere basta riscaldarli 5 minuti.

INFORMAZIONI

- 4 persone
- **450Kcal** a porzione
- difficoltà **facile**
- pronta in **45 minuti**
- si può **preparare in anticipo**
- si può **mangiare fuori**

INGREDIENTI

Per il ripieno

- 170 g di [stracchino](#)
- 1 [tuorlo d'uovo](#)
- 30 g di [Parmigiano Reggiano](#) grattugiato
- [Noce moscata](#)
- [Pepe](#) nero macinato al momento
- 100 g di [prosciutto cotto](#) a cubetti

Per completare la preparazione

- 250 g di [Pasta sfoglia](#)
- 1 [uovo di gallina](#)

PREPARAZIONE

Preparazione del ripieno

- Mettere lo stracchino in una ciotola e lavorarlo con una forchetta.
- Unire il tuorlo, il Parmigiano, una grattugiata di noce moscata, una macinata di pepe e mescolare bene il tutto, sempre con la forchetta.
- Unire il prosciutto cotto a cubetti e mescolare.
- Il ripieno è pronto.

Per completare la preparazione

- Stendere la pasta sfoglia di forma rotonda, nello spessore uniforme di un paio di millimetri circa. Se si usa quella pronta è sufficiente srotolarla.
- Tagliare la pasta sfoglia in 8 triangoli (tagliare in 4 spicchi e quindi ogni spicchio a metà).
- Distribuire il ripieno sulla base di ogni triangolo di pasta. Ne occorrerà all'incirca un cucchiaino cadauno.
- Arrotolare ogni triangolo dalla base alla punta formando dei cornetti. Cercare di richiudere più possibile il ripieno all'interno, così non tende ad uscire in cottura.
- Disporre i mini croissant, man mano che sono pronti, su una teglia rivestita con un foglio di carta da forno, ben distanziati gli uni dagli altri e con la punta rivolta verso il basso, altrimenti potrebbero aprirsi in cottura.
- Sbattere l'uovo in una ciotolina finché non ha perso viscosità e spennellare bene i croissant in superficie.
- Tenere i croissant nel frigorifero fino al momento di cuocerli nel forno a 200°C per 15 minuti circa.
- La cottura deve essere non ventilata, mettere la teglia nella parte centrale del forno e proseguire un po' la cottura se non si sono ben dorati.
- Sono ottimi tiepidi, ma anche freddi.

STAGIONE

Ricetta per tutte le stagioni



VARIANTE VEGETARIANA

Omettere il prosciutto cotto e utilizzare un formaggio vegetariano al posto del Parmigiano Reggiano, come ad esempio il Verdiano che è preparato con caglio vegetale.

AUTORE

Ricetta realizzata da Barbara Farinelli. Fotografia di Giovanni Caprilli. Tutti i diritti riservati.

I consigli di Barbara

Per il ripieno abbiamo usato lo stracchino, ma il formaggio può essere anche crescenza, squacquerone, robiola o ricotta. Attenzione però alla sapidità: più è dolce il formaggio e più dovete considerare di regolare di sale.