

Pacchetti di pasta fillo cotto e fontina

INFORMAZIONI

- 2 persone
- **360Kcal** a porzione
- difficoltà **facile**
- pronta in **30 minuti**
- ricetta **light**
- si può **preparare in anticipo**
- si può **mangiare fuori**

INGREDIENTI

- 4 fogli di Pasta fillo 30x30
- 2 cucchiaini di olio extravergine di oliva
- 100 g di prosciutto cotto
- 50 g di Fontina
- Pepe nero macinato al momento
- Noce moscata



PREPARAZIONE

- Stendere un foglio di pasta fillo e spennarlo da un lato con l'olio, quindi sovrapporre un altro foglio.
- Mettere al centro della pasta metà prosciutto cotto, cospargerlo con metà della fontina, una macinata di pepe ed una di noce moscata.
- Chiudere a pacchetto ripiegando i quattro lati.
- Mettere i pacchetti così preparati su una teglia coperta da un foglio di carta da forno e spennarli con l'olio rimasto.
- Infornare a 200°C per 12 minuti circa, prolungando la cottura se dovesse occorrere per far ben dorare in superficie.

STAGIONE

Ricetta per tutte le stagioni

AUTORE

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

I consigli di Barbara

E' possibile preparare i pacchetti in anticipo e conservarli in frigorifero, ben coperti da pellicola trasparente. Cuocerli soltanto nel momento di mangiarli.