

Rotolo di sfoglia con patate e prosciutto

Ingredienti

300 g di [pasta sfoglia](#)

400 g di mozzarella

2 patate bollite

100 g di prosciutto cotto in un'unica fetta

1 cucchiaio di maggioran

erba cipollina

olio ex. v. oliva

sale e pepe

Procedimento

1. Ungere la teglia con un filo d'olio e adagiarvi la pasta sfoglia ben stesa.
2. Disporre su metà della sfoglia tutti gli ingredienti e chiudere a rotolo.
3. Spennellare la superficie della sfoglia con un uovo sbattuto con poca acqua, per rendere la sfoglia croccante e lucente.
4. Cuocere per 10' da un lato a 180°C, quindi girarla dall'altro lato e continuare la cottura per altri 15-20'.
5. Servire subito.

Consigli & curiosità

a) Le patate possono essere sostituite da spinaci lessati ben strizzati, in questo caso non vanno messi gli odori.

Ricetta fornita dal ristorante "Burro & sugo" di Roma.