



Nidi di rondine con besciamella e prosciutto cotto



Realizzazione:

Fai l'impasto per la sfoglia con farina, uova e fai riposare mezz'ora (coperto con pellicola trasparente). Nel frattempo prepara la besciamella.

In una pentola di misura fai sciogliere il burro, aggiungi la farina setacciata e, continuando a mescolare forma il roux, poi il latte caldo, aggiusta di sale, noce moscata e, sempre mescolando fai addensare.

Con il mattarello tira la sfoglia e taglia dei rettangoli di 15x25 cm. circa. Fai bollire una pentola di acqua salata con un cucchiaino di olio, lessa la pasta, scola e fai asciugare su di un canovaccio.

Condisci ogni parte di pasta con la ricotta, fette di prosciutto, mozzarella tritata (puoi usare lo schiaccia passatelli) e una spolverata di parmigiano. Arrotola la sfoglia su se stessa e taglia a fette di 5-6 cm.

Ungi con del burro fuso una teglia da forno, disponi in verticale i rotoli ottenuti e versa sopra cucchiariate di besciamella. Cuoci in forno caldo 180 gr. per circa 35-40 minuti. Fai le porzioni, servi nei piatti e porta in tavola.

Buon appetito...

Ugo Picia

[Read More](#)
