

# Fagotto Ripieno Liberté

Autore: Alessà

Difficoltà: ●●●●●

Tempo di preparazione: 30'

Ingredienti:

| Ingrediente      | Quantità                    |
|------------------|-----------------------------|
| Pasta sfoglia    | 1 confezione (rettangolare) |
| Zucchine         | 1 media (100g)              |
| Prosciutto crudo | 90-100g                     |
| Stracchino       | 100g                        |
| Pepe nero        | q.b.                        |

Step 1: Preriscaldare il forno a 180°C e tagliare le zucchine a rondelle molto sottili per poi facilitarne la cottura in forno in seguito.

Step 2: Stendere la pasta sfoglia su di una teglia con la carta forno.

Step 3: Spalmare lo stracchino su metà della superficie della sfoglia, lasciando 1cm di margine ai bordi.

Step 4: Formare uno o più strati di rondelle di zucchine sopra lo stracchino fino ad esaurirle, e ricoprire questo strato col prosciutto crudo.

Step 5: Ripiegare la sfoglia a chiudere il ripieno, tamponare i bordi per assicurare la tenuta del ripieno e infornare per 20'-25' o finché la sfoglia non è cotta.