

IL GIUSTO GUSTO ... a cura di D. Distasi

GIRELLE AL PROSCIUTTO



INGREDIENTI:

- 140 gr di pasta per pizza
- 100 gr di prosciutto cotto
- origano
- olio evo
- sale e pepe

Una piccola e veloce idea per utilizzare la pasta per pizza, magari rimasta in eccesso dall'ultima allegra tavolata in famiglia.

PROCEDIMENTO

Stendere la pasta sulla spianatoia infarinata ad uno spessore di circa 3 millimetri, cercando di ottenere un rettangolo. Coprire la pasta con il prosciutto lasciando liberi circa 2 centimetri di bordo su tutti i lati. Ripiegare verso l'interno i lati corti, poi arrotolare la pasta per formare un rotolo, sigillando con le punte delle dita. Tagliare il rotolo a fettine di circa mezzo centimetro. Coprire una teglia da pizza da circa 30 centimetri con un foglio di carta forno bagnato e strizzato, poi ungerlo con un filo d'olio. Distribuirvi sopra le girelle ben distanziate, spennellarle con poco olio e condirle con sale, pepe e origano. Infornarle a 200° per circa 20 minuti. Potete utilizzare in alternativa la pasta da pizza già pronta.