

Ventagli di prosciutto e grana

- Luogo: [Europa](#) / [Italia](#)
- Dosi per **6 persone**
- Difficoltà **bassa**
- Preparazione **10 min**
- Cottura **15 min**
- Costo **basso**
- Reperibilità Alimenti **facile**
- Note: *1 ora di raffreddamento*
-

Presentazione



I ventagli di prosciutto e grana sono una furbissima e velocissima preparazione a base di pasta sfoglia. Sono furbissimi perchè una volta che sarete in possesso della pasta sfoglia potrete prepararli molto facilmente in poco tempo e eventualmente con gli ingredienti che più vi piacciono o con quelli a vostra disposizione. Ottimi come snack, antipasto o anche come parte di un buffet o di un'apericena.

Ingredienti

- **Pasta sfoglia** 250 gr
- **Grana Padano** 150 gr
- **Prosciutto cotto** 200 gr

Preparazione

Stendete la pasta sfoglia sul piano di lavoro e distribuitevi sopra metà del grana a disposizione.



Distribuite, successivamente, anche il prosciutto cotto e l'altra parte di grana.



A questo punto, iniziate ad arrotolare la sfoglia, prima da un lato e poi dall'altro aiutandovi con la carta forno che di solito è posta sotto la pasta sfoglia.



Riponete il rotolo, ben avvolto nella carta forno, in freezer per circa un'ora affinché possa solidificarsi e essere più semplice da tagliare successivamente.



Trascorso il tempo di raffreddamento, tagliate i ventagli e allineateli in una teglia foderata con carta forno.



Informate, quindi, a 200°C per circa 15 minuti o fino a doratura.



Servite i ventagli tiepidi ma sono buoni anche freddi.

