

Girelle allo spek e scamorza

Ingredienti:

1 conf. di pasta sfoglia rettangolare
1 etto mezzo di spek tagliato sottile
1 scamorza dolce o affumicata
1 uovo

Preparazione

Prendere una confezione di pasta sfoglia rettangolare , srotolarla e con un mattarello stenderla un pochino, coprire il rettangolo di pasta sfoglia con le fettine di spek e al di sopra coprire con fettine sottili di scamorza. Arrotolare il rettangolo dalla parte lunga, con l'aiuto della carta da forno che è sotto la pasta sfoglia, chiudere a caramella e lasciare in frigo per mezz'ora.

Passato il tempo prendere il rotolo e tagliarlo in fette di almeno 2 cm. sistemarle in uno stampo da muffin in modo che non si srotolino. Sbattere l'uovo con un cucchiaino di latte, e spennellarle in modo che vengano dorate. Infornarle a 170 gradi per 15 o 20 minuti a secondo del vostro forno. Terminata la cottura sfornarle e servirle calde.