

# Mini croissant speck e pecorino

Ingredienti per 4 persone

1 confezione di pasta sfoglia rotonda

5-6 fette di speck

1 tuorlo

pecorino romano grattugiato q.b.

semi di papavero q.b.

Srotoliamo la pasta sfoglia e cospargiamo la superficie con il formaggio grattugiato e i semi di papavero q.b. Formiamo tanti triangoli e adagiamo su ognuno una fetta di speck. Arrotoliamo i pezzetti di sfoglia, cominciando da un angolo. Curviamo i rotolini per ottenere i croissant. Poniamoli su una teglia rivestita con carta forno e spennelliamoli con il tuorlo sbattuto. Spolverizziamo con i semi di papavero e inforniamo a 190 gradi, per 20 minuti circa.