

GRISSINI

ETÀ : dai 7 anni

TEMPO : 1 ora e 30 minuti

MATERIALI :

- tagliere da cucina
- tazza
- pennello da cucina
- rotella da pizza
- placca da forno
- carta forno
- forno

Ingredienti:

- 2 rotoli di pasta sfoglia (tonda o rettangolare)
- 2 hg di prosciutto crudo a fette
- uovo sbattuto

SVOLGIMENTO : Stendere sul tagliere un rotolo di pasta sfoglia. Pennellare la superficie della pasta con l'uovo sbattuto e poi stendere le fettine di prosciutto. Pennellare la superficie del prosciutto con l'uovo sbattuto. Prendere il secondo rotolo di pasta sfoglia e appoggiarlo esattamente sopra all'altro rotolo. Prendere la rotella e tagliare delle strisce in modo da creare dei grissini. Prendere la placca da forno, ricoprirla con la carta da forno e appoggiare i grissini in modo che non si tocchino tra loro. Cuocere in forno caldo a 200° per circa 10/15 minuti, fino a che la pasta non prendere colore.

NOTE : Per farne quantità maggiori raddoppiare o triplicare le dosi.

