Mini croissant prosciutto e mozzarella

Ingredienti per 4 persone:

1 rotolo di pasta sfoglia
200 gr.di mozzarella
100 gr.di prosciutto cotto
1 uovo
semi di sesamo

Preparazione

Per questa ricetta, scegliete una pasta sfoglia in formato rettangolare. Tritate finemente la mozzarella al coltello e lasciatela sgocciolare in uno scolapasta per almeno 1/2 ora. In seguito aprite il rotolo di pasta sfoglia sul piano da lavoro e, aiutandovi con un coltello o una rotella tagliapasta, praticate un taglio centrale tenendo in riferimento il lato più lungo del rettangolo di pasta, ad ottenerne due strisce di dimensione identica. Procedete ricavando dalle strisce dei triangoli, proprio come si fa per l'ottenimento artigianale dei croissant, mantenendo le basi dei triangoli lungo i lati più lunghi dell'impasto. Farcite ciascun triangolino con del prosciutto cotto che avrete avuto cura di tritare e mescolare alla mozzarella. Arrotolate ciascuno procedendo dalla base fino alla punta, assicurandovi che il ripieno sia ben sigillato all'interno. Posizionate i mini croissant su una teglia rivestita con carta forno, spennellateli con l'uovo battuto e cospargeteli con semi di sesamo. Cuocete in forno preriscaldato a 185 gradi per 15-20 minuti circa.