VOL-AU-VENT AL GRUVIERA E PROSCIUTTO

Ingredienti:

- Bigné di pasta sfoglia,
- gruviera svizzero,
- prosciutto cotto in pari quantità al formaggio.

Tagliare dal prosciutto cotto tutta la parte grassa e tagliarlo grossolanamente a pezzetti, grattugiare il Gruviera (con la grattugia a maglie larghe).
Unire formaggio e prosciutto e riempire con questi la cavità dei "vol au vent".
Passarli nel forno a microonde per un tempo brevissimo affinché il formaggio si sciolga amalgamandosi al prosciutto.
Servire caldo.