CANNONCINI SPECIALI

Ingredienti per 4 persone:

- 1 confezione di pasta sfoglia surgelata,
- 30 g di burro,
- 30 g di farina,
- 1/4 l di latte,
- 4 cucchiai di grana grattugiato,
- 50 g di mortadella,
- 50 g di prosciutto cotto,
- sale.

Preparare una besciamella con burro, farina e latte, cuocere per 10'; unire grana, prosciutto e mortadella tritati e salare. Adagiare il composto sulla pasta sfoglia scongelata e tagliata a strisce; arrotolare formando dei cannoncini, cuocere in forno per circa 20'.