STRUDEL DI FORMAGGIO

Ingredienti per 4 persone:

- 1 confezione di pasta sfoglia surgelata,
- 100 g di mascarpone,
- 100 g di fontina,
- 100 g di ricotta,
- 20 g di uvetta,
- 20 g di pinoli,
- 100 g di prosciutto cotto o speck,
- sale.

Mescolare tutti i formaggi, con i pinoli e l'uvetta (ben lavata e asciugata).
Sulla pasta sfoglia tirata piuttosto fine, stendere il composto così ottenuto.
Coprire infine con il prosciutto.. piegare il tutto a forma di ferro di cavallo ed infornare possibilmente sopra una carta oleata (tempo di cottura 20/30 minuti).
E` una ricetta semplice e veloce da preparare.. le alternative sono molte: formaggi e zucchine, verdura mista con panna.. spinaci con ricotta e prosciutto.