DARTOIS AL PROSCIUTTO

Ingredienti per 4 persone:

- una confezione di pasta sfoglia surgelata,
- una piccola cipolla,
- 150 g di prosciutto cotto,
- 25 g di burro,
- quattro cucchiai di panna (del tipo da cucinare),
- sale,
- pepe,
- 100 g di fontina,
- un tuorlo.

Fate scongelare la pasta sfoglia a temperatura ambiente. Nel frattempo, tritate finemente la cipolla e il prosciutto e metteteli in un tegame dove avrete fatto imbiondire il burro: lasciateli cuocere a fuoco lentissimo, mescolandoli ripetutamente. Unite quindi la panna e fatela addensare alzando leggermente la fiamma, in modo che si leghi con il fondo di cottura. Salate, pepate appena e lasciate intiepidire. Tagliate ora la fontina a dadini e aggiungetela al composto. Sul piano del tavolo infarinato o sulla spianatoia stendete la pasta in una sfoglia sottile, ricavate in questa dei dischi di 10 cm di diametro e mettete nel mezzo di ciascuno un mucchietto del composto preparato. Ripiegate il disco a metˆ, bagnando un po' i lembi di pasta per farli aderire bene tra loro. Spennellate ogni dartois con il tuorlo, che avrete sbattuto in precedenza con due cucchiai di acqua. Inumidite la placca del forno con acqua fredda, adagiatevi i dartois e fateli cuocere, a 220 gradi, per 15 minuti. Sfornateli e serviteli ancora caldi.