PROSCIUTTO IN CROSTA

Ingredienti per 4 persone:

- 8 fette di prosciutto cotto magro,
- 300 g di pasta sfoglia,
- 30 cl di besciamella,
- 2 tuorli d'uovo,
- 2 cucchiai di formaggio parmigiano grattugiato,
- noce moscata,
- sale,
- pepe.

Preparate circa 3 dl di besciamella morbida (oppure utilizzate quella già pronta), unitevi un tuorlo, il parmigiano grattugiato, sale, pepe e noce moscata.
Spalmate con la salsa fredda le fette di prosciutto e arrotolatele.
Stendete la pasta sfoglia e ritagliate 8 rettangoli di dimensioni sufficienti ad avvolgere i cannelloni di prosciutto.
Avvolgete ogni cannellone in uno dei rettangoli di pasta sfoglia, saldate bene le aperture con il secondo tuorlo d'uovo battuto, poi pennellate le superfici con il tuorlo d'uovo e cuocete in forno a 180°C per circa 20 minuti.
Accompagnate gli involtini con verdura cotta o con una bella insalata verde.