SFOGLIA RIPIENA AL FORMAGGIO

Ingredienti per 4 persone:

- 1 confezione di pasta sfoglia surgelata,
- 100 g di pancetta (fette da 100 g),
- 2 coste di sedano,
- 30 g di burro,
- 150 g di formaggio emmenthal,
- 150 g di formaggio fontina,
- 1 tazza di brodo,
- sale,
- pepe.

Stendere la pasta sfoglia e formare un rettangolo.
Tritare il sedano e tagliare a cubetti la pancetta.
Sciogliere il burro in una teglia, aggiungere poi il trito di sedano la pancetta mescolando e cuocendo per circa 10 minuti.
Lasciar raffreddare e poi unire al composto l'emmenthal e la fontina tagliati a dadini.
Disporre il ripieno al centro della pasta sfoglia che va chiusa a rotolo ripiegando i bordi uno sull'altro dopo averli inumiditi con in po' di brodo.
Cuocere in forno a 230°C per 15 minuti, poi a 170°C per un'altra mezz'ora.