
CAPPELLO DEL PRETE IN CROSTA

Ingredienti per 4 persone:

- 1 cappello del prete
- 300 g di pasta sfoglia surgelata
- 500 g di erbe
- 1 uovo
- 1 spicchio di aglio
- formaggio grattugiato
- burro
- sale

Fate scongelare la pasta sfoglia.

Punzecchiate il salame, avvolgetelo in carta d'alluminio e lessatelo per un'ora e mezzo.

Pulite le erbe, lessatele in poca acqua calda salata, scolatele, strizzatele, insaporitele con 30 g di burro, l'aglio e poco formaggio grattugiato.

Stendete la pasta surgelata dandole la forma di un triangolo abbastanza grande da contenere il cappello del prete.

Cospargete sulla pasta metà erbe, sopra sistemate il cappello del prete spellato, copritelo con le restanti erbe.

Sollevate i lembi della pasta portandoli verso il centro in modo da chiudere bene l'involucro.

Adagiatelo sulla placca del forno, spennellatelo con il tuorlo sbattuto e cuocete a 200°C per 40 minuti.

La pasta deve risultare dorata.