


PER TUTTI I GIORNI

PRONTO

6 idee super veloci per
comporre appetitosi menu
in poco più di un'ora!

per stasera

A cura di Silvia Bombelli, ricette di Daniela Malvasi, foto di Thelma & Louise

Sfogliata al pecorino con prosciutto e noci

Difficoltà **facile** Prep. 20'
Cottura 20' Cal. 470

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

pasta da pane lievitata 250 g
/ pecorino fresco 80 g / pecorino
grattugiato 40 g / pesche bianche 6
/ gherigli di noce 40 g / prosciutto
di **San Daniele** 80 g a fette / timo
2 rametti / olio extravergine di oliva
/ pepe

1 Foderate una teglia bassa di circa 28-30 cm di diametro con un foglio di carta forno. Ungetelo di olio e stendete la pasta. Punzecchiate con i rebbi della forchetta e irroratela con un filo di olio spennellandola accuratamente anche sul bordo.

2 Lavate le pesche e affettatele. Tritate grossolanamente le noci. Cospargete la pasta, evitando il bordo, con il pecorino tagliato a scaglie sottili. Aggiungete le pesche, il pecorino grattugiato, una macinata di pepe, le foglioline di timo e le noci. Irrorate con un filo di olio e fate cuocere a 220° per 20 minuti circa. Servite la sfogliata tiepida o a temperatura ambiente accompagnandola con le fettine di prosciutto.

20 **Cucina Moderna** / Agosto 2014



*** NON SOLO PESCHE**
Si può preparare questa
sfogliata anche con frutta
diversa dalle pesche come
prugne, melone o fichi

NELLA PAGINA ACCANTO: SOPRA: PIATTO DI SERAX, TESSUTO DI BUSATTI
SOTTO: PIATTO DI ROSENTHAL, TESSUTO DI BUSATTI

Codice abbonamento: 028430