

CROSTATATA DEL SALUMIERE

INGREDIENTI:

- 2 CONFEZIONI DI PASTA SFOGLIA
- 200 GR DI PROSCIUTTO
- 300 GR DI MOZZARELLA
- 4 UOVA
- 250 GR DI WURSTEL
- PEPE



SGUSCIARE 3 UOVA



SBATTERE LE UOVA IN
UNA TERRINA CON UN
PIZZICO DI PEPE



TAGLIARE IL PROSCIUTTO
A CUBETTI



TAGLIARE I WUSTERL A
RONDELLE



TAGLIARE LA
MOZZARELLA A CUBETTI



UNIRE ALLE UOVA
IL PROSCIUTTO,
I WURSTEL E
LA MOZZARELLA
TAGLIATA

MESCOLARE BENE



STENDERE LA PASTA
SFOGLIA IN UNA TEGLIA



VERSARE IL RIPIENO NELLA
PASTA SFOGLIA



COPRIRE IL TUTTO CON UN
SECONDO DISCO DI PASTA



SPENNELLARE CON L'UOVO

METTERE IN FORNO A 180°
PER 40-45 MINUTI

SFORNARE E
BUON APPETITO!!!