



Nidi di Rondine

Preparare una [sfoglia](#) sottile con le uova e la farina.

Mettere la sfoglia in acqua bollente leggermente salata e cuocerla per qualche minuto.

Scolarla e distenderla su un canovaccio.

Copirla con il prosciutto cotto, la mozzarella, il parmigiano, qualche cucchiaino di besciamella, e una grattugiata di noce moscata

Arrotolare il tutto e tagliare dei rotoli di 5 – 6 centimetri circa.

Imburrare una teglia da forno; disporre, in verticale, i rotoli ottenuti.

Mescolare un po' di besciamella con il ragù, al centro di ogni nido metterne un cucchiaino e spolverare di parmigiano.

Mettere in forno caldo 180° per 20-25 minuti circa.

Guido Pasini

[Read More](#)
