



# Girelle allo speck e cornetti salati

## Ingredienti

2 rotoli di pasta sfoglia

speck a fettine sottili

philadelphia

pancetta

Ottimi per un buffet, un pic-nic o per una cena veloce e sfiziosa.

Questi cornetti e queste girelle si preparano velocemente e gli ingredienti per la farcitura può variare a secondo dei gusti personali.

Per preparare i cornetti utilizzare un rotolo di sfoglia rotonda tagliata in otto pezzi; in ognuno mettere un pezzetto di formaggio e la pancetta, arrotolate il cornetto e sistemarlo su carta forno.

Per preparare le girelle aprire la sfoglia e adagiarsi le fettine di speck, arrotolare verso il centro i due lati della sfoglia come per i ventaglietti, tagliare tanti pezzi di mezzo centimetro e adagiateli su carta forno . Cuocete cornetti e girelle in forno a 200° per una decina di minuti fino a che siano dorati. Farete la gioia dei vostri commensali, buon inizio settimana a tutti!