



Pinchos di sfoglia

Ingredienti

1 confezione di pasta sfoglia

1 melanzana

semi di sesamo q.b.

100 g di prosciutto cotto

pomodorini

50 gr. di Philadelphia

2 carote

1 fetta di pan carré

30 g farina

acqua q.b.

sale q.b.

pepe q.b.

Questa ricetta ha partecipato al concorso [I PINCHOS](#)

Primo pincho: prendiamo la melanzana, la tagliamo a fette molto sottili e le friggiamo; poi passiamo alla pasta sfoglia: tagliamo delle strisce su cui versiamo i semi di sesamo, schiacciando un po' in modo da farli aderire alla pasta, adagiamo le melanzane e il prosciutto poi arrotoliamo; fatto questo infilziamo nello spiedino e cuociamo per 10 minuti a 170°.

Secondo pincho, molto semplice: tagliamo la pasta sfoglia a strisce e infilziamo lo spiedino alternandolo con metà pomodoro condito con sale olio. Cuocere 10 minuti a 170°.

Terzo pincho: prendiamo la fetta di pan carré e con un coppapasta tagliamo dei dischetti che mettiamo momentaneamente da parte. Intanto prepariamo una pastella con la farina, l'acqua, il sale e, se vi piace, anche un po' di pepe; impaniamo la fetta di pane e friggiamola (facendo attenzione a non colorirla troppo). Ora prendiamo le carote, tagliamole molto sottili e friggiamole a fiamma molto bassa; una volta tolte dal fuoco le saliamo. Infine prendiamo una sacca da pasticciere dove mettiamo il formaggio Philadelphia, facciamo una piccola stella sulla fetta di pane e, per ultime, adagiamo le carote.