

Rotllets de pernil dolç i formatges



Un aperitiu molt senzill de fer i que dona molt bon resultat tant amb adults com amb els petits de casa.

Temps: 25 min.

Ingredients:

- – Pasta de full rectangular (la del Lidl) normal o sense gluten
- – Pernil dolç
- – Formatge emmental
- – Formatge blau
- – Espècies



Elaboració:

PAS 1: Estirem la pasta de full i la tallem per la meitat. Hi posem pernil dolç i en fem una meitat amb emmental i l'altre amb formatge blau.

PAS 2: Enrotllem la pasta i amb un ganivent ben afilat tallem els rotllets d'un centímetre com a molt.

PAS 3: Estenem els rotllets a la safata amb paper especial de cuina. Hi posem les espècies i ho fem al forn ja calent. Quan siguin rossets els treiem.



Bon Profit!