



## Rotoli di Sfoglia con Crema Carciofi, Speck e Scamorza

**Ricetta** molto **semplice** e **veloce** per un **aperitivo** o antipasto gustoso da preparare anche in caso di **ospiti imprevisti**. Per un tocco in più puoi **aggiungere**, dopo aver tagliato i rotoli dell'**origano** sopra prima di **infornare** o anche un cucchiaino di **salsa pomodoro**.



4  
Porzioni



5 min.  
Preparazione



10 min.  
Cottura

### Ingredienti

1	ROTOLO SFOGLIA RETTANGOLARE
150 GR	CARCIOFINI IN OLIO
120 GR	SPECK
100 GR	SCAMORZA

### Procedimento

- 1  
FRULLA I CARCIOFINI ELIMINANDO L'OLIO, STENDI IL ROTOLO DI PASTA SFOGLIA
- 2  
SPALMA LA CREMA DI CARCIOFINI (FOTO 1) POI LO SPECK (FOTO 2) E LA SCAMORZA TAGLIATA A BASTONCINI
- 3  
ARROTOLA CERCANDO DI TENERE PIU' STRETTO POSSIBILE L'IMPASTO (FOTO 3)
- 4  
TAGLIA DALLO SPESSORE DI CIRCA 3 CM E METTILI SU UNA TEGLIA CON CARTA FORNO (FOTO 4), INFORNA PER 10 - 15 MINUTI A 180 °C

### Informazioni Nutrizionali

per porzione

CALORIE	PROTEINE	CARBOIDRATI	GRASSI
378	16,99 gr	21,26 gr	24,05 gr

<https://www.cucinoamodomo.it/rotoli-di-sfoglia-speck-e-scamorza/>