

## Cappelli delle streghe



### Ingredienti

- 1 rotolo di pasta sfoglia rotondo
- olive verdi snocciolate
- salsa di pomodoro
- ricotta
- prosciutto cotto spalla di San Secondo

### Procedimento

1. Accendete il forno a 200°
2. Tagliate il prosciutto cotto a striscioline
3. Tagliate le olive
4. Srotolate la pasta sfoglia e ricavate 8 spicchi, farcite la base con un po' di ricotta e prosciutto poi arrotolate e chiudete i lati per non far uscire il ripieno, posizionate le olive e riempite i buchetti con salsa di pomodoro.
5. Infornate per circa 10-15 minuti tenete d'occhio il vostro forno e..

Buona festa di Halloween!