

## Rustici cotto e formaggio



### Ingredienti:

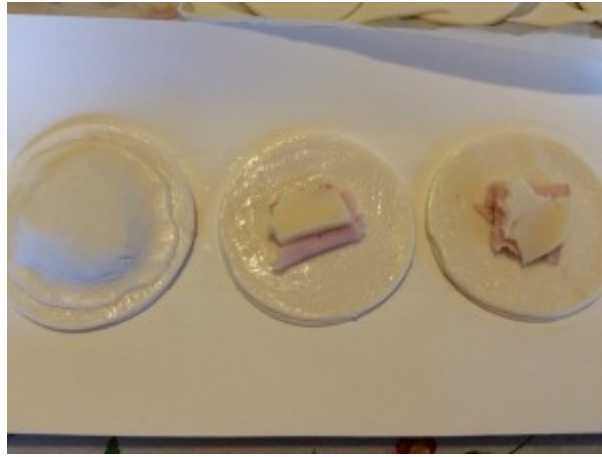
2 rotoli di pasta sfoglia

50 g prosciutto cotto

50 g formaggio a piacere

1 albume

Srotolate la pasta sfoglia e tagliate con un coppa pasta 2 cerchi grandi e 1 poco più piccolo per ogni rustico. Mettete il primo disco di sfoglia, spennellate con l'albume sbattuto e coprite con l'altro disco della stessa misura. Mettete al centro un po di prosciutto cotto e formaggio. Spennellate i bordi con album,e e coprite con il disco più piccolo sigillando bene i bordi.



Mettete i rustici così assemblati nella teglia con carta forno sotto. Spennellate sopra con albume sbattuto. Mettete la teglia nel kit forno spessore 3 cm.



Coprite con Magic Cooker e mettete il kit sul fornello grande a fiamma alta 5 minuti, poi fiamma medio-bassa per 20 minuti. Spegnete il fuoco e lasciate coperto 5 minuti.

Buon appetito con Magic Cooker!

Ricetta fatta da Eliza Sestov.