

## Espirals salades de pasta fullada

Un plat molt original que em va proposar la meva princeseta ;-)  
Es fa en un moment i entra molt bé. Bon profit, culinaris!



**Racions:** 1

**Taula d'ingredients:**

1 làmina pasta de full  
200 g formatge Edam  
100 g pernil dolç  
100 g sobrassada

**Passos d'elaboració:**

PAS 1 / Tallar la pasta de full per la meitat PAS 2 / Cobrir una meitat amb talls de formatge, deixant un marge al costat llarg per poder tancar bé al final. A sobre posar sobrassada i enrotllar apretant PAS 3 / Fer el mateix amb l'altre meitat i el pernil. Tallar els dos rotlles a discs d'un centímetre o dos i posar en placa de forn PAS 4 / Coure a 220° durant aproximadament 25 minuts, fins que es dauri la pasta fullada

**Classificació per temps:** Baix

**Classificació per preu:** Barat

**Classificació per dificultat:** Molt fàcil

---

**URL d'origen:** <http://culinaris.tv/receptes/espivals-salades-de-pasta-fullada>