



Uova in sfoglia

Ingredienti

- 1 confezione di Pasta Sfoglia Rotonda
- 6 Uova
- 120 g di Parmigiano grattugiato
- Sale q.b.
- Pepe q.b.
- Prezzemolo q.b.

Preparazione

1. Ritagliate la sfoglia con un coppapasta di circa 10 centimetri di diametro in tanti cerchi. Sistemate la sfoglia sulla carta forno nella teglia, incidete con un coppapasta concentrico al primo la sfoglia in modo da creare un leggero bordo, bucherellate il fondo e fate cuocere una decina di minuti a 180°C. Sfornate, spolverate il forno con il parmigiano grattugiato e aprite in ogni sfoglia un uovo: salate, pepate e condite con il prezzemolo. Infornate per altri 5/8 minuti. Servite subito con pomodori e insalata

Informazioni nutrizionali

Energia	322.82 kcal
carboidrati	17.19 g
zuccheri	0.82 g
Fibra	0.81 g
Sodio	617.09 mg
grassi	20.15 g
Grassi saturi	8.64 g
Proteine	16.47 g

🕒 35

⊕ 6 6 persone