



Sfogliate ai gamberi e zucchini



Ingredienti

- 2 confezioni di Pasta Sfoglia Rotonda
- 1 spicchio d' Aglio
- 3 cucchiai di Panna
- 200 g di Code di gamberi
- 2 Zucchina
- Sale q.b.
- Olio extra vergine di oliva q.b.
- Pepe q.b.

Preparazione

1. In una padella rosolate l'aglio e il prezzemolo tritati in 2 cucchiai di olio, unite le zucchine tagliate a striscioline e cuocete a fuoco moderato per 5 minuti. Salate e pepate e unite i gamberi sgrassati. Fate cuocere per altri 3 minuti e aggiungete la panna. Srotolate la pasta sfoglia e ritagliatene 8 cerchi, al centro dei quali metterete il composto di gamberi e zucchine. Srotolate il secondo rotolo, ritagliate anche da qui 8 cerchi e coprite i cerchi con il composto, sigillando i bordi con una forchetta. Mettete in una teglia questi ravioloni di sfoglia e cuocete in forno a 200° per 25 minuti. Servite ben caldo.

Informazioni nutrizionali

🕒 30

👤 4 4 persone