



Rotolo con peperoni,
speck e scamorza

Ingredienti

- 1 Peperone rosso piccolo
- 4 fette Speck
- 9 fette Scamorza tagliata sottile
- 1 Uovo
- 1 confezione di Pasta Sfoglia Rotonda

Preparazione

1. Srotolate la pasta sfoglia mantenendo la carta da forno sulla quale è adagiata e mettetela in una pirofila da forno. Farcitela con le fette di speck tagliate a straccetti, le fettine di scamorza ed il peperone tagliato a julienne sottile. Arrotolate la sfoglia, chiudete bene i bordi laterali e spennellate la superficie con l'uovo ed infornate in forno caldo a 200° per 30 minuti. Sfornate, lasciate raffreddare e tagliate a fette.

Informazioni nutrizionali

🕒 40

⊕ 8 8 persone