



## Albero di Natale di sfoglia

### Ingredienti

- 2 confezioni di Pasta Sfoglia Rettangolare
- 3 cucchiaini di Pesto Fresco alla Genovese
- 4 Pomodorini pachino
- Parmigiano grattugiato q.b.
- 1 Uovo

### Preparazione

1. Srotolate la prima sfoglia e stendetevi sopra il pesto. Ricopritela ora con l'altra sfoglia e poi tagliate l'albero di natale ricavando il tronco e poi le incisioni dei rami. A questo punto girate su sé stessi i rami, tagliate con un coppapasta una stellina di sfoglia e sistematela come puntale. Spennellate tutto l'albero con l'uovo leggermente sbattuto, spolverizzate un pochino di sesamo sulla stella e infornate a 180° per 25 minuti circa. Una volta pronto, decorate con pomodorini tagliati a metà e una spolverata di parmigiano grattugiato.

### Informazioni nutrizionali

carboidrati	48.82 g
Energia	581.73 kcal
grassi	34.66 g
Fibra	3.41 g
Proteine	15.6 g
Grassi saturi	13.96 g
Sodio	1108.59 mg
zuccheri	5.95 g

🕒 35

👤 4 4 persone