Bocconcini di patate in sfoglia

Ingredienti

- 1 confezione di Pasta Sfoglia Rettangolare
- 300g di patate
- 200g di ceci precotti
- 2 uova
- 1 cucchiaino Concentrato di pomodoro
- mezza cucchiaino Cumino
- mezzo cucchiaino Curry
- 1 Prezzemolo

Preparazione

1. Sbucciate le patate e tagliatele a pezzetti di circa 2 cm.
2. Irrorate con un po' d'olio, sale e pepe e mettetele in forno a 180° C per una ventina di minuti.
3. In una ciotola mettete le patate, i ceci, la passata di pomodoro, il cumino, il curry e l'uovo e schiacciate bene con una forchetta fino a ottenere un impasto corposo. Aggiustate di sale e prezzemolo tritato.
4. Srotolate la pasta sfoglia, ritagliatela a strisce larghe circa 5cm poi farcitele con l'impasto. Arrotolate la sfoglia su se stessa, formando un salsicciotto ben stretto e infine dividetelo con un coltello affilato a tocchettoni di circa 3cm l'uno.
5. Trasferite i tocchetti su una teglia foderata con la carta da forno, spennellate i bocconcini con dell'uovo sbattuto e fate cuocere per circa 25 minuti a 180° C.

55

8 4 persone

Informazioni nutrizionali

carboidrati	31.24 g
Energia	251.55 kcal
grassi	9.51 g
Fibra	4.7 g
Proteine	10.13 g
Grassi saturi	3.35 g
Sodio	157.55 mg
zuccheri	157.55 mg