

The Buitoni logo is displayed in a green, stylized font on a white background, positioned at the top left of the page.

Sfogliata all'ultima fetta
di mortadella con rucola
stanca

Ingredienti

- 1 confezione di Pasta Sfoglia Rotonda
- 60 g di mortadella
- 100g di Rucola
- 1 Finocchio
- q.b. la scorza di arancia
- q.b. Olio extravergine di oliva

Preparazione

1. Srotolare la sfoglia con la sua carta forno e sistemarla in una teglia.
2. Bucherellare il fondo con i rebbi di una forchetta e coprire con altra carta da forno e dei legumi secchi o pesetti da cucina per poterla cuocere in bianco a 200° per 20 minuti.
3. Sfornare, rimuovere la carta forno e i pesetti e cuocere altri 10 minuti. Poi sfornare e lasciare raffreddare.
4. Sistemare la sfoglia cotta su un piatto da portata, farcirla con la rucola, lavata e asciugata, le fette di mortadella a roselline, il finocchio affettato sottilmente e una grattugiata di scorza di arancia.
5. Servire l'insalata accompagnata da un pezzo di sfoglia e condire a piacere.

Informazioni nutrizionali

carboidrati	17.96 g
Energia	197.21 kcal
grassi	11.33 g
Fibra	2.39 g
Proteine	5.44 g
Grassi saturi	4.61 g
Sodio	316.24 mg
zuccheri	2.45 g

⌚ 42

⊕ 6 6 porzioni