



Cestini di sfoglia con
caprino, bresaola e
rucola

Ingredienti

- 1 confezione di Pasta Sfoglia Rotonda
- 6 fette di Bresaola
- 2 rotoli Caprino
- 4 cucchiaini di Pomodori secchi sott'olio
- Rucola q.b.
- Sale q.b.

Preparazione

1. Ritagliate la pasta sfoglia in tondini e sistemateli in una teglia da muffin imburrata. Cuocete i cestini di sfoglia in bianco, mettendo della carta da forno o dei pirottini sopra la sfoglia e inserendovi all'interno dei pesetti o dei legumi secchi. Fate cuocere la sfoglia per 15 minuti a 180° e poi ancora per 10 minuti, ma senza i pesi e la carta all'interno. Preparate una crema unendo caprino e pomodori secchi, sale e pepe. Versate la crema nei cestini ormai freddi e decorate con bresaola e rucola.

Informazioni nutrizionali

carboidrati	23.25 g
Energia	316.33 kcal
grassi	18.14 g
Fibra	2.86 g
Proteine	15.59 g
Grassi saturi	8.74 g
Sodio	319.06 mg
zuccheri	319.06 mg

⌚ 40

⊕ 6 6 persone