



Colomba salata



Ingredienti

- 2 confezioni di Pasta Sfoglia Rettangolare
- 200 g di Salame
- 200 g di Fontina
- 1 Uovo

Preparazione

1. Srotolate i rotoli di sfoglia e tagliateli a strisce, nel senso della lunghezza, spesse circa 5 cm l'una. Farcitele con il salame e il formaggio e formate delle roselline di pasta, arrotolando le strisce su se stesse. Disponete i rotolini che avete ottenuto nello stampo da colomba e spennellate la superficie con l'uovo sbattuto. Mettete in forno preriscaldato a 180° a cuocere per 25 minuti circa fino a che la pasta sfoglia risulterà cotta e dorata. Sfornate la colomba di sfoglia e aspettate sia tiepida, per servirla.

Informazioni nutrizionali

carboidrati

Energia

grassi

Fibra

Proteine

Grassi saturi

Sodio

zuccheri

⌚ 40

⊕ 4 4 persone