



Cubi di sfoglia ripieni

Ingredienti

- 1 confezione di Pasta Sfoglia Rettangolare
- 30 g di Scamorza
- 30 g di Prosciutto cotto a cubetti
- 30 g di Mozzarella per pizza grattugiata
- 6 Pomodorini
- 30 g di Salamino
- 30 g di Ricotta
- 1 Uova

Preparazione

1. Spennellate leggermente di olio una vaschetta per fare il ghiaccio da 12 cubetti. Srotolate la sfoglia rettangolare e stendetela all'interno, premendo in corrispondenza dei buchi per il ghiaccio. Riempite 4 cubetti con i tre differenti ripieni: scamorza grattugiata e cubetti di prosciutto cotto, ricotta e pomodorini a pezzetti e infine mozzarella a cubetti e salamino piccante. Ricoprite con la sfoglia e lasciate riposare in frigo per circa 10 minuti. Preriscaldare il forno a 200°. Riprendete la vaschetta e ribaltatela su una foglio di carta forno sistemato su una teglia, spennellate con uovo sbattuto e infornate per 20 minuti. Servite tiepido.

Informazioni nutrizionali

carboidrati	19.28 g
Energia	251.86 kcal
grassi	14.85 g
Fibra	1.8 g
Proteine	9.65 g
Grassi saturi	6.2 g
Sodio	486.15 mg
zuccheri	486.15 mg

🕒 30

👤 6 6 persone