

Buitoni

Cucchiai di sfoglia con  
ricotta e nocciole



## Ingredienti

- 1 confezione di Pasta Sfoglia Delicata
- 300 g di Ricotta
- 30 g di Nocciole
- Sale q.b.
- Pepe q.b.
- Timo fresco q.b.

## Preparazione

1. Srotolate la sfoglia e sistematevi sopra dei cucchiai di acciaio in modo da aiutarvi a disegnare la forma. Una volta ritagliati i cucchiai, sistemateli in una teglia rivestita di carta forno e appoggiatevi sopra i cucchiai di acciaio in modo che in cottura si mantenga la forma. Infornate a 200° per pochi minuti, fino a che la sfoglia non sarà dorata, lasciate raffreddare e staccate delicatamente il cucchiaio dalla sfoglia. Tostate le nocciole e preparate la crema di ricotta mescolando insieme ricotta, timo, sale e pepe. Amalgamate il tutto fate riposare in frigorifero circa 15 minuti. Riempite una sacca da pasticciere, versate la crema nei cucchiai e completate con un paio di nocciole tostate.

## Informazioni nutrizionali

carboidrati

Energia

grassi

Fibra

Proteine

Grassi saturi

Sodio

zuccheri

⌚ 20

⊕ 4 4 persone