


The Buitoni logo is a green rectangular tag with the brand name 'Buitoni' written in a white, serif font.A Polaroid-style photograph showing two round pasta discs. One disc is topped with a slice of tomato and a slice of zucchini. The other disc is topped with a slice of mozzarella and a slice of scamorza. The background of the photo is a light green pattern.

Dischi di Pasta Sfoglia
Delicata Buitoni con
formaggio e verdura

Ingredienti

- 1 Zucchina
- 10 Pomodorini ciliegini
- 1 Mozzarella
- 1 Scamorza affumicata
- 1 Uovo
- Sale q.b.
- Pepe q.b.
- Origano q.b.
- 1 confezione di Pasta Sfoglia Delicata

Preparazione

1. Srotolare la Pasta Sfoglia Delicata Buitoni e con l'aiuto di un coppa pasta del diametro di 5cm. ricavare 26 dischi. Spennellare i dischi di pasta con l'uovo sbattuto; preparare la metà dei dischi ottenuti aggiungendo su ognuno una fetta sottile di mozzarella e mezzo pomodorino; sull'altra metà aggiungere una fetta sottile di scamorza affumicata e una fetta di zucchina dello spessore 2/3 millimetri. Aggiustare con un pizzico di sale, pepe e origano, quindi adagiare i dischi su una teglia utilizzando la carta da forno disponibile nella confezione, quindi infornare per 10 min. in forno preriscaldato a 180°C.

Informazioni nutrizionali

carboidrati

Energia

grassi

Fibra

Proteine

Grassi saturi

Sodio

zuccheri

🕒 25

👤 4 4 persone