



Dischi di Pasta Sfoglia
Delicata Buitoni con
prosciutto, formaggio e
verdura

Ingredienti

- 13 fette di Prosciutto crudo
- 250 g di Formaggio spalmabile
- 1 confezione di Pasta Sfoglia Delicata
- 1 Uovo

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 con l'uovo sbattuto e adagiarli su una teglia rivestita con la carta da forno che trovate nella confezione. Infornare per 10min. in forno preriscaldato a 180°C. Quando cotti toglierli dal forno e lasciar raffreddare leggermente. Premere delicatamente il centro di ogni disco con il pollice, in modo che si crei una piccola conca. Aggiungere il prosciutto e, con l'aiuto di una sacca da pasticciare, il formaggio spalmabile. Decorare con una foglia di prezzemolo e un pezzetto di pomodoro.

Informazioni nutrizionali

carboidrati

Energia

grassi

Fibra

Proteine

Grassi saturi

Sodio

zuccheri

🕒 25

⊕ 4 4 persone