



Mezzelune di sfoglia

Ingredienti

- 4 Filetti d'acciuga
- 100 g di Crescenza
- 1 confezione di Pasta Sfoglia Rotonda

Preparazione

1. Srotolate la pasta sfoglia e ricavate da essa dei dischi del diametro di 8-9 cm; mettete al centro di ogni disco un pezzetto di crescenza e un pezzetto di acciuga, ben sgocciolato. Piegate a metà i dischetti ottenendo delle mezzelune, inumidite i bordi e sigillateli bene. Disponete le mezzelune sulla placca del forno rivestita con carta speciale e cuocete in forno già caldo a 200 ° per circa 10 minuti.

Informazioni nutrizionali

carboidrati
Energia
grassi
Fibra
Proteine
Grassi saturi
Sodio
zuccheri

🕒 25

👤 4 4 persone