



Grissini saporiti con
sfoglia delicata



Ingredienti

- 3 cucchiaini di Pecorino
- 10 Pomodori secchi sott'olio
- 50 g Ricotta
- 1 confezione di Pasta Sfoglia Delicata

Preparazione

1. Preparazione: Srotolare la Pasta Sfoglia Delicata Buitoni, versarvi sopra il pecorino, la ricotta e i pomodori secchi tagliati a fettine. Ripiegate la sfoglia su se stessa e ritagliatela a strisce della larghezza di 2 cm ciascuna. Arrotolate le strisce a spirale e sistematele su una teglia utilizzando la carta da forno disponibile nella confezione. Infornare per 10 min in forno preriscaldato a 180°. Disponete i grissini su un piatto da portata e servite a tavola.

Informazioni nutrizionali

carboidrati
Energia
grassi
Fibra
Proteine
Grassi saturi
Sodio
zuccheri

🕒 25

👤 4 4 persone