

The Buitoni logo is displayed in a green, stylized font on a dark green background.

Mezzelune tonno e olive

Ingredienti

- 1 confezione di Pasta Brisée
- 2 scatolette di Tonno
- 80 g di Passata di pomodoro
- 10 Olive nere e verdi denocciolate
- Origano q.b.
- Sale q.b.
- Pepe q.b.
- Olio q.b.
- 1 Uovo
- 1 pizzico di Zucchero

Preparazione

1. Dorate l'aglio con un poco d'olio, aggiungete la passata, sistemate di sale e pepe e un pizzico di zucchero. Unite l'origano e fate andare a temperatura bassa per 5-8 minuti. Dopo che si sarà asciugata un po' aggiungete il tonno e mescolate bene. Tagliate le olive a piccole rondelle e sminuzzatele a piacere. Srotolate la pasta e tagliatela in cerchi di 10 cm di diametro. Inserite un cucchiaino di ripieno nel disco di brisée, chiudete bene i bordi con un poco d'acqua e i rebbi di una forchetta. Spennellate con l'uovo sbattuto e cuocete in forno 15-20 minuti a 180°C o fino a doratura.

Informazioni nutrizionali

carboidrati
Energia
grassi
Fibra
Proteine
Grassi saturi
Sodio
zuccheri

🕒 30

👤 4 4 persone