

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

Mini torte salate ai pomodorini

Ingredienti

- 2 confezione di Pasta sfoglia senza glutine
- 3 Uova
- 150 g di Ricotta
- 400 g di Pomodorini ciliegia
- Sale q.b.
- Pepe q.b.

Preparazione

1. In una ciotola sbattete le uova, condite con sale e pepe, poi uniamo il latte e la ricotta. Srotolate la pasta sfoglia e ricavate 8 cerchi su due sfoglie. Foderate gli stampi, prima ben oliati, con la sfoglia e riempite con la crema di ricotta. Infornate a 180° per circa 8 minuti, trascorso questo tempo tirate fuori le tortine e inserite in ognuna 4 pomodori. Continuate la cottura per 15 minuti circa

Informazioni nutrizionali

| | |
|---------------|-------------|
| carboidrati | 24 g |
| Energia | 271.21 kcal |
| grassi | 15.32 g |
| Fibra | 2.75 g |
| Proteine | 7.12 g |
| Grassi saturi | 6.9 g |
| Sodio | 303.11 mg |
| zuccheri | 2.04 g |

🕒 30

👤 8 8 persone