



Pomodori in crosta

Ingredienti

- 1 confezione di Pasta Sfoglia Rotonda
- 1 cucchiaino di Origano
- 1 cucchiaio di Capperi
- 80 g di Tonno sott'olio
- 4 Pomodori ramati
- 100 g di Mozzarella
- Sale q.b.
- Pepe q.b.

Preparazione

1. Tritate la mozzarella, trasferitela in una ciotola e mescolatela a tonno, capperi e origano, poi salate e pepate. Tagliate i pomodori a metà e svuotateli, incidendo l'interno con un coltellino e aiutandovi con un cucchiaio. Riempite ogni mezzo pomodoro con il ripieno di mozzarella. Ritagliate la pasta sfoglia in 4 spicchi e al centro di ognuno sistemate un pomodoro farcito; quindi richiudete i bordi verso l'alto, sigillando con le dita. Cuocete in forno a 200° per circa 20 minuti, sfornate e servite.

Informazioni nutrizionali

carboidrati

Energia

grassi

Fibra

Proteine

Grassi saturi

Sodio

zuccheri

⌚ 30

⊕ 4 4 persone