Saccottini di carciofi e provola

Ingredienti

- 1 confezione di Pasta Sfoglia Rettangolare
- 8 Carciofi
- 8 cubetti di Provola
- 1 spicchietto di Aglio
- 1 cucchiaio di Burro
- Sale q.b.
- Pepe q.b.
- 2 cucchiai Prezzemolo
- 1 Uovo

Preparazione

1. Srotola la sfoglia e ritaglia otto tondini con un coppapasta. Fai bollire brevemente otto cuori di carciofo interi e poi passali in padella, sempre interi, con un cucchiaio di burro, uno spicchio d'aglio e abbondante prezzemolo tritato. Regola con sale e pepe. Una volta rosolati, lasciali intiepidire, poi aprili leggermente al centro e inserisci un pezzetto di provola in ognuno, poi avvolgili nella sfoglia, spennella con l'uovo sbattuto e cuoci in forno a 200° per una ventina di minuti.

Informazioni nutrizionali

carboidrati

Energia

grassi

Fibra

Proteine

Grassi saturi

Sodio

zuccheri

4 4 persone