



Salatini di Natale

Ingredienti

- 1 confezione di Pasta Sfoglia Rotonda
- 1 confezione di Sugo Fresco ai 4 Formaggi
- 1 Uovo
- Grana padano grattugiato q.b.
- Semi di sesamo q.b.
- 1 confezione di Base per Pizza Rettangolare
- Olio extra vergine di oliva q.b.
- Timo q.b.
- 1 confezione di Pasta Brisée
- Curcuma q.b.
- Rosmarino q.b.
- Timo q.b.
- Origano q.b.

Preparazione

1. Stelline di pasta sfoglia: Ritagliate dalla pasta sfoglia delle stelline con un tagliapasta sagomato. Versate al centro di metà delle stelline un po' di salsa ai 4 formaggi e richiudete con le restanti stelline. Sigillate i bordi e spennellate con l'uovo sbattuto. Spolverizzate le stelline con il grana e semi di sesamo. Cuocete in forno già caldo a 200°C per 15 minuti. Salatini con la base per pizza: Ricavate dalla base per pizza tante strisce lunghe circa 10 cm e arricciatele nella parte finale. Salatele, spennellatele d'olio e cospargetele di foglioline di timo. Cuocete in forno già caldo a 220°C per 12 minuti. Stelline di pasta brisée: Ritagliate dalla pasta base brisée delle stelline con un tagliapasta, bucherellatele con i rebbi di una forchetta e spolverizzatele abbondantemente di curcuma ed erbe miste tritate. Cuocete in forno a 180°C per 12 minuti.

Informazioni nutrizionali

carboidrati
Energia
grassi
Fibra
Proteine
Grassi saturi
Sodio
zuccheri

⌚ 25

⊕ 4 4 persone