



Sfogliata caprese



Ingredienti

- 1 confezione di Pasta Sfoglia Delicata
- 200 g Pomodori
- 200 g Mozzarella
- 5 foglie Basilico
- Olio extra vergine di oliva q.b.

Preparazione

1. Srotolate la sfoglia, lasciando sotto la carta nella quale è avvolta. Sistemala su uno stampo tondo, del diametro di 26 cm, arrotolate il bordo in eccesso su stesso, bucherellate il fondo con i rebbi di una forchetta e coprite con altra carta da forno e dei legumi secchi per poterla cuocere in bianco a 200° per 20 minuti. Lava e asciuga i pomodori, tagliateli a fette e fate altrettanto con la mozzarella. Una volta cotta la sfoglia, eliminate la carta forno e i legumi e infornate nuovamente per 5 minuti. Lasciate poi raffreddare il guscio di sfoglia e riempitelo, quando sarà ben freddo, con le fette di pomodoro e mozzarella, alternandole. Condite con olio e sale e decorate con foglie di basilico.

Informazioni nutrizionali

carboidrati
Energia
grassi
Fibra
Proteine
Grassi saturi
Sodio
zuccheri

🕒 55

👤 8 8 persone