



Sfogliatine alla greca

Ingredienti

- 2 confezioni di Pasta Sfoglia Delicata
- 2 Pomodori ramati maturi
- 100 g di Feta
- 12 Olive taggiasche in olio
- Origano q.b.
- Olio extra vergine di oliva q.b.

Preparazione

1. Per preparare la sfogliatine iniziate lavando i pomodori, tagliateli a fette, salateli e lasciateli sgocciolare. Sovrapponete 2 dischi di sfoglia, coppateli in sei cerchi da circa 10 cm di diametro l'uno e trasferiteli nelle teglie da tartellette precedentemente imburrate o rivestite di carta da forno. Fate cuocere le tartellette in bianco, ovvero comprendole con altra carta forno e inserendo dei pesetti o legumi secchi, per circa 10 minuti a 200°. Sfornatele ed eliminate i pesi. Inserite nelle tartellette una fetta di pomodoro ciascuna, le olive tagliate a metà, la feta a tocchetti, l'origano e irrorate con un filo d'olio. Infornate nuovamente per una decina di minuti a 180°

Informazioni nutrizionali

carboidrati

Energia

grassi

Fibra

Proteine

Grassi saturi

Sodio

zuccheri

🕒 20

👥 8 8 persone