



Ingredienti

- 1 confezione di Pasta Sfoglia Rettangolare
- 1 confezione di Pesto Fresco alla Genovese
- 100 g di Parmigiano grattugiato

Preparazione

1. Stendete la pasta sfoglia e spalmatela di pesto. Cospargete il tutto di parmigiano e arrotolate la sfoglia su se stessa a formare un cilindro. Tagliate il cilindro a fette spesse mezzo centimetro con un coltello ben affilato (altrimenti rischiate di schiacciarlo e ottenere delle spirali storte) e disponetele su una teglia da forno. Cuocete per 10 minuti a 180° o fino a che non saranno dorate.

Informazioni nutrizionali

carboidrati
Energia
grassi
Fibra
Proteine
Grassi saturi
Sodio
zuccheri

🕒 20

⊕ 4 4 persone