

The Buitoni logo is displayed in a green banner with white text.

Tarte ai pomodori

Ingredienti

- 1 Pasta Sfoglia Delicata
- Pomodori q.b.
- 100 g di Formaggio spalmabile
- Basilico q.b.
- Sale q.b.
- Pepe q.b.

Preparazione

1. Lavate bene i pomodori, misti tra cuore di bue e pachino colorati. Srotolate la sfoglia. In una ciotola mescolate il formaggio con sale, pepe e qualche fogliolina tritata di basilico. Arrotolate i lati della sfoglia su se stessi, in modo da formare un quadrato. Spalmatevi all'interno il formaggio e coprite con pomodori a fette sparsi e una macinata di pepe. Infornate per 20 min a 200°

Informazioni nutrizionali

carboidrati
Energia
grassi
Fibra
Proteine
Grassi saturi
Sodio
zuccheri

🕒 25

👤 8 8 persone