



Ventaglietti salati di pasta sfoglia

Ingredienti

- 1 confezione di Pasta Sfoglia Delicata
- 100 g di Formaggio spalmabile
- 100 g di Paté di olive nere
- 3 cucchiaini di Parmigiano reggiano grattugiato
- 1 Uovo
- Latte q.b.

Preparazione

1. Srotolate la sfoglia e spalmatela con il formaggio spalmabile che preferite. Spalmatevi ora sopra il paté di olive e spolverate con il parmigiano. Arrotolate verso il centro i lati della sfoglia, uno verso l'altro, e chiudete il rotolo nella carta forno per farlo riposare almeno 30 minuti in frigorifero. Con l'aiuto di un coltello tagliate il rotolo a fette di circa 1 cm, disponete i ventaglietti su una teglia coperta con la carta forno e fate cuocere a 180° per circa 15-20 minuti fino a quando non saranno ben dorati.

Informazioni nutrizionali

carboidrati

Energia

grassi

Fibra

Proteine

Grassi saturi

Sodio

zuccheri

⌚ 25

⊕ 4 4 persone