



Albero di Natale con pesto e prosciutto



Ingredienti

- 2 confezioni di Pasta Sfoglia rettangolare Buitoni
- 125 g di pesto alla genovese
- 200 Grammi Prosciutto cotto
- 250 Grammi Formaggio, mozzarella, senza grassi
- 20 Grammi Uova
- 20 Grammi Latte parzialmente scremato
- 30 Grammi Pomodorini Ciliegia

Preparazione

1. Srotola un rotolo di pasta sfoglia e con un coltello dagli la forma di un albero. Cospargi la superficie con del pesto, posiziona della mozzarella a dadini e concludi con del prosciutto cotto a fette. Copri con un altro rotolo di sfoglia e ritaglia con la stessa forma dell'albero.
2. Pratica più incisioni sui lati dell'albero creando tante strisce. Arrotola su se stessa ogni striscia. Spennella la superficie con un tuorlo d'uovo sbattuto insieme a del latte e decora con dei pomodorini tagliati a metà
3. Inforna a 200 gradi per circa 25 minuti e poi l'albero è pronto da gustare

Informazioni nutrizionali

carboidrati	18.23 g
Energia	270.9 kcal
grassi	14.07 g
Fibra	1.6 g
Proteine	16.25 g
Grassi saturi	5.47 g
Sodio	630.74 mg
zuccheri	1.51 g

⌚ 40

⊕ 10