



## Uova in crosta di Sfoglia Delicata



### Ingredienti

- 1 confezione di Pasta Sfoglia Delicata
- 4 Uova
- 200 g di Robiola
- 50 g di Erba cipollina
- 100 g di Prosciutto cotto
- 25 g di Parmigiano
- Sale q.b.
- Pepe q.b.

### Preparazione

1. Bollite le uova e, una volta sode, sbucciatele. Tagliatele a metà ed estraete il tuorlo. Ponete i tuorli in una ciotola insieme alla robiola, aggiungete l'erba cipollina e il prosciutto cotto tritato. Riempite le uova con la farcitura e unite le due metà. Tagliate la sfoglia delicata in striscioline con una rotella tagliapasta. Rivestite ogni uovo con le strisce di pasta sfoglia e infornate a 180°C per 20 minuti. Servite calde o temperatura ambiente.

### Informazioni nutrizionali

carboidrati	26.7 g
Energia	490.97 kcal
grassi	32.21 g
Fibra	1.64 g
Proteine	22.34 g
Grassi saturi	15.95 g
Sodio	894.36 mg
zuccheri	3.13 g

🕒 35

👤 4 4 persone