



Muffin di sfoglia con
erbette , ricotta e cuore
di mozzarella

Ingredienti

- 1 confezione di Pasta Sfoglia Rettangolare Buitoni
- 120 g di ricotta
- 250 g di erbe o spinaci ripassate avanzate
- 50 g di mozzarella
- 2 uova
- q.b. semi di papavero

Preparazione

1. Unite in una ciotola le erbe avanzate e mescolatele con la ricotta e l'uovo. Se non aveste la ricotta potete usare un paio di uova.
2. Srotolate la sfoglia e tagliatela in quadrati abbastanza grandi da rivestire uno stampino per muffin e ricoprire leggermente sopra.
3. Versate all'interno un cucchiaino abbondante di composto di erbe e infilate al centro un cubetto di mozzarella, spingendolo al centro così da diventare il cuore filante dei vostri muffin. Richiudete sopra gli angoli e spennellate con un poco di uovo sbattuto oppure con il latte o anche con un velo di maionese, servirà solo per far aderire i semi di papavero.
4. Infornate a 200° per 20 minuti circa.

Informazioni nutrizionali

carboidrati	16.57 g
Energia	234.98 kcal
grassi	13.3 g
Fibra	1.96 g
Proteine	11.46 g
Grassi saturi	5.93 g
Sodio	304.07 mg
zuccheri	1.01 g

🕒 34

⊕ 6 6