



Casatiello di sfoglia

Ingredienti

- 1 confezione di Pasta Sfoglia Rotonda
- 50 g di Mortadella
- 50 g di Pecorino grattugiato
- 50 g di Salame
- 50 g di Provola
- Sale q.b.
- Pepe q.b.
- Noce moscata q.b.

Preparazione

1. Preparate il ripieno unendo in una ciotola: due uova, ricotta, pecorino, la mortadella, il salame e la provola ridotti a tocchetti, poi aggiustate con sale, pepe e noce moscata. Srotolate la sfoglia e allargatela un po' con il mattarello in modo da renderla più sottile. Trasferitela, con la sua carta da forno, in una teglia rotonda, riempitela con la farcitura e richiudetela con la sfoglia in eccesso. Infornatela a 200° per 35 minuti.

Informazioni nutrizionali

carboidrati	15.81 g
Energia	375.23 kcal
grassi	26.71 g
Fibra	0.81 g
Proteine	16.29 g
Grassi saturi	11.51 g
Sodio	1035.91 mg
zuccheri	0.78 g

🕒 50

👤 6 6 persone