

The Buitoni logo is displayed in a green, stylized font on a white background, positioned at the top left of the page.

Bigné di sfoglia salati

Ingredienti

- 1 confezione di Sfoglia Rotonda Buitoni
- q.b. latte
- q.b. semi di sesamo per decorare
- q.b. semi di papavero per decorare
- 100g di Ricotta di pecora
- 4 foglie di basilico
- q.b. scorza di limone
- q.b. sale e pepe
- 100 g di formaggio spalmabile
- 70 d di prosciutto cotto
- q.b. pepe
- 1 mela golden
- 1 uovo
- 1 cucchiaio di zucchero di canna
- q.b. cannella

Preparazione

1. Srotolare la pasta sfoglia e ricavare tanti dischetti con l'apposito coppapasta, dovrebbero venire circa 24 dischetti. Tenere da parte i ritagli. Disporre i dischetti su una teglia ricoperta con carta forno. Bucherellare 12 dischetti con i rebbi di una forchetta, questi saranno le basi dei bigné e i buchi faranno in modo che non si gonfino troppo in cottura. Spennellare gli altri 12 dischetti con del latte e decorarne 6 con i semi di sesamo e 6 con i semi di papavero. Cuocere in forno pre-riscaldato a 200°C per circa 12 minuti o fino a quando saranno dorati.
2. Nel frattempo preparare le farciture. In un mixer inserire tutti gli ingredienti per la mousse di prosciutto e frullare fino ad ottenere una crema. Trasferire in una sac a poche. Lavare il mixer e inserire tutti gli ingredienti per la crema di ricotta al basilico e frullare nuovamente fino ad ottenere una crema. Trasferire in un'altra sac a poche.
3. Una volta cotti i dischetti di sfoglia lasciare raffreddare e farcire metà delle basi con la crema di ricotta al basilico e l'altra metà con la mousse di prosciutto. Chiudere i bigné con la ricotta al basilico con i dischetti decorati con i semi di sesamo e quelli con la mousse di prosciutto con quelli decorati con i semi di papavero.
4. Con i ritagli di pasta sfoglia: Sbucciare e tagliare la mela a spicchi, quindi avvolgere ogni spicchio con i ritagli di pasta sfoglia esercitando una leggera pressione con le mani in modo che aderisca bene. Disporre gli spicchi di mela rivestiti su una teglia ricoperta con carta forno e spennellare ogni spicchio con dell'uovo sbattuto. Mescolare lo zucchero di canna con un pizzico di cannella e spolverare le mele. Cuocere in forno pre-riscaldato a 180°C per circa 15 minuti o fino a doratura. Gustare tiepide come sfizio di fine pasto o per merenda.

Informazioni nutrizionali

⌚ 55

⊕ 12 12

carboidrati	9.63 g
Energia	137.06 kcal
grassi	8.72 g
Fibra	0.64 g
Proteine	4.66 g
Grassi saturi	4.34 g
Sodio	253.37 mg
zuccheri	253.37 mg