



Sfoglia con gamberi e
verdure

Ingredienti

- 1 Carota
- 8 Code di gambero
- 2 Zucchini
- 2 coste di Sedano
- 2 cucchiari di Maionese
- Olio extra vergine di oliva q.b.
- mezzo bicchiere di Brandy
- Sale q.b.
- Pepe q.b.
- 1 confezione di Pasta Sfoglia Rotonda

Preparazione

1. Srotolate la pasta sfoglia e disponetela in una teglia (o sulla placca del forno) adagiandola sulla sua carta speciale. Arrotolate i bordi senza schiacciarli e bucherellate il fondo con i rebbi di una forchetta per evitare che si gonfi. Cuocete in forno caldo a 200 ° per circa 20 minuti. Nel frattempo, tagliate a julienne le verdure, saltatele in padella per 10 minuti con olio, sale e pepe, sgocciolatele dal fondo di cottura e incorporatevi 2 cucchiari di maionese. A parte, cuocete i gamberi per 6-7 minuti in una padella con 2 cucchiari di olio, una spruzzata di brandy, sale e pepe. Disponete le verdure e i gamberi sulla base di sfoglia e servite.

Informazioni nutrizionali

carboidrati

Energia

grassi

Fibra

Proteine

Grassi saturi

Sodio

zuccheri

🕒 40

👥 8 8 persone