



Sfogliata con funghi e gamberi



Ingredienti

- 1 Pomodoro
- 1 Uovo
- 450 g di Ricotta
- 200 g di Gamberetti
- Olio extra vergine di oliva q.b.
- Sale q.b.
- Pepe q.b.
- Erba cipollina q.b.
- 2 cucchiaini di Parmigiano reggiano grattugiato
- 300 g di Funghi
- 1 confezione di Pasta Sfoglia Rotonda

Preparazione

1. In una padella fate cuocere con un cucchiaino d'olio 300g di funghi surgelati per una decina di minuti. In una ciotola mescolate la ricotta con l'erba cipollina tagliuzzata, l'uovo, 2 cucchiaini di parmigiano, sale e pepe. Unite al composto i gamberetti, i funghi e mescolate. Con la pasta sfoglia foderate una tortiera e riempite con la farcia preparata. Decorate la superficie con il pomodoro a fette e cuocete in forno caldo a 200°C per circa 30 minuti.

Informazioni nutrizionali

carboidrati	40.5 g
Energia	432.55 kcal
grassi	22.2 g
Fibra	3.42 g
Proteine	17.48 g
Grassi saturi	9.7 g
Sodio	487.01 mg
zuccheri	8.98 g

🕒 50

⊕ 6 6 persone