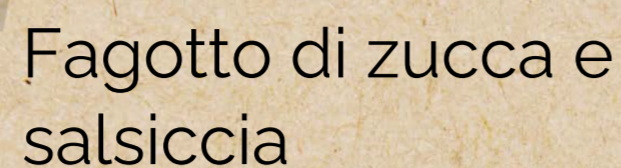


BuitoniFagotto di zucca e salsiccia

Ingredienti

- 1 confezione di Pasta Sfoglia Rettangolare
- 300 g di Zucca mantovana
- 200 g di Salsiccia di maiale
- 25 g di Parmigiano grattugiato
- 25 g di Asiago
- 1 Uovo
- 1 Rametto di rosmarino
- Sale q.b.
- Pepe q.b.

Preparazione

1. Mettete la zucca pulita e tagliata a tocchetti in forno a 180°C per 15 minuti per farla ammorbidire. Nel frattempo, fate scaldare un filo d'olio evo in padella e cuocete la salsiccia con un rametto di rosmarino. Aggiungete la zucca e fate cuocere ancora per qualche minuto, poi rimuovete il rosmarino e versate il composto in una ciotola. Aggiungete il parmigiano, l'asiago a tocchetti, il sale ed il pepe e mescolate bene. Stendete la sfoglia con la sua carta da forno in una teglia e versate la farcia al centro dandole una forma rettangolare. Richiudete prima i lati corti e poi quelli lunghi, bucherellate la superficie e spennellatela con un uovo sbattuto. Infornate a 180° per 20 minuti.

Informazioni nutrizionali

carboidrati
Energia
grassi
Fibra
Proteine
Grassi saturi
Sodio
zuccheri

🕒 30

👤 8 8 persone