Pasqualina monoporzione

Ingredienti

- 1 confezione di BUITONI Pasta Sfoglia Rettangolare
- 350 g di Bietole
- Ricotta q.b.
- Pecorino q.b.
- 4 Uovo di quaglia
- 1 Uovo
- Latte q.b.
- Noce moscata q.b.
- Sale q.b.
- Pepe q.b.

Preparazione

1. Preriscaldare il forno o la friggitrice ad aria a 180°C.
2. Srotolate la pasta sfoglia rettangolare, tagliatela in cerchi del diametro di circa 12 cm. Sistemate i cerchi di sfoglia in una cocotte imburrata.
3. Unite il pecorino grattugiato alla ricotta, salare, pepare e aggiungere un pizzico di noce moscata e mescolare. Aggiungete al composto le bietole già lessate e tritate, più un uovo sbattuto.
4. Distribuite un po' di farcia su ogni disco di sfoglia. Sistemate al centro un uovo di quaglia sodo, ricoprite con altra farcia e coprire con un altro cerchio di sfoglia.
5. Spennellate la superficie con un po' di latte. Fate cuocere in forno o in friggitrice ad aria a 180°C per circa 30 minuti, finché la superficie non è dorata. Lasciare raffreddare prima di servire.

45

8 8 persone

Informazioni nutrizionali

carboidrati	12.18 g
Energia	138.23 kcal
grassi	7.78 g
Fibra	1.3 g
Proteine	4.38 g
Grassi saturi	3.12 g
Sodio	235.49 mg
zuccheri	0.96 g