Rustici di zucca

Ingredienti

- 150 g di Zucca mantovana
- 4 Amaretti
- 10 g di Grana
- 10 g di Pecorino
- 1 Uovo
- Noce moscata q.b.
- Sale q.b.
- Pepe q.b.
- 1 confezione di Pasta Sfoglia Rotonda

Preparazione

1. Ammorbidite la zucca a pezzetti in forno a 180°C per 15 minuti poi tritatela grossolanamente, mettetela in una ciotola ed aggiungete il grana, il pecorino, gli amaretti sbriciolati, una grattata di noce moscata, sale e pepe. Mescolate accuratamente il composto. Fate 8 dischi di sfoglia aiutandovi con uno stampo o un bicchiere, disponete il ripieno al centro di ogni disco e copritelo con un secondo disco. Bucherellate la superficie dei rustici e spennellatela con l'uovo sbattuto. Infornate a 180°C per 15 minuti.

25

8 8 persone

Informazioni nutrizionali

carboidrati

Energia

grassi

Fibra

Proteine

Grassi saturi

Sodio

zuccheri