



Scrigno di bris  e alla zucca

Ingredienti

- 1 rotolo di Pasta bris  e senza glutine
- 500 g di Polpa di zucca
- 70 g Provola affumicata
- 50 g Pecorino grattugiato
- 50 g di Parmigiano grattugiato
- 2 Uova

Preparazione

1. Prima di tutto, tagliate una piccola zucca a met   e privatela dei semi e dei filamenti interni. Fatele cuocere su una teglia rivestita di carta da forno a 180   per circa 30, con la parte interna appoggiata sulla teglia. Togliete dal forno la zucca e con un cucchiaino rimuovete la polpa che verserete in una terrina con le uova, il parmigiano, il pecorino e i dadini di provola affumicata. Regolate con sale e pepe e mescolate fino ad ottenere un impasto bello cremoso. Versate il composto all'interno della bris  e, precedentemente sistemata in una teglia pi   piccola del suo diametro, e richiudete i bordi sull'impasto. Infornare a 180   per circa 30 minuti.

Informazioni nutrizionali

carboidrati

Energia

grassi

Fibra

Proteine

Grassi saturi

Sodio

zuccheri

⌚ 70

⊕ 8 8 persone