



Buitoni

Sfoglia delicata con
barbabietole e primo
sale

Ingredienti

- 1 confezione di Pasta Sfoglia Delicata
- 200 g di Ricotta
- 150 g di Formaggio spalmabile
- 50 g di Parmigiano reggiano grattugiato
- 1 Barbabietola
- 1 rametto di Timo fresco
- 50 g di Primosale
- Sale q.b.
- Olio extra vergine di oliva filo

Preparazione

1. Srotolate la sfoglia delicata e adagiatela in una teglia in modo da cuocerla in bianco: bucherellate la superficie, coprite la sfoglia con della carta forno e riempitela di legumi o pesetti adatti alla cottura. Infornatela in un forno preriscaldato a 200° per circa 20 minuti. Tagliate a fette non troppo spesse la barbabietola e conditele con olio, sale e un po' di timo fresco. Sfornate la sfoglia e lasciatela raffreddare, una volta pronta spalmatela con una crema ottenuta mescolando ricotta, formaggio spalmabile e parmigiano. Adagiatevi sopra la barbabietola, leggermente tamponata affinché non sia troppo unta e completate con altro tipo e dadini di primo sale. Infornate nuovamente per una decina di minuti.

Informazioni nutrizionali

carboidrati
Energia
grassi
Fibra
Proteine
Grassi saturi
Sodio
zuccheri

🕒 40

👥 8 8 persone