Tartellette zucchine e timo

Ingredienti

- 1 Pasta Sfoglia Rettangolare
- 3 Zucchine
- 3 cucchiai di Formaggio bianco cremoso
- 1 pizzico di Sale
- Sesamo q.b.
- Timo q.b.

Preparazione

1. Srotolate la sfoglia e ritagliatela in tre strisce. All'interno, circa mezzo centimetro dal bordo, andate a incidere con un coltello la sfoglia, formando così una cornice interna appena accennata. Questo permetterà alla sfoglia di creare un bordo croccante. Spalmate all'interno di ogni cornice un cucchiaio di formaggio spalmabile e completate con le zucchine tagliate a rondelle sottili e leggermente sovrapposte. Salate, infornate per 15 minuti a 200° e infine versatevi qualche semino di sesamo e del timo fresco.

Informazioni nutrizionali

carboidrati

Energia

grassi

Fibra

Proteine

Grassi saturi

Sodio

zuccheri

25

8 8 persone