



Tortino zucca, taleggio e pancetta



Ingredienti

- 120 g di Pancetta
- 15 g di Grana
- 50 g di Taleggio
- 2 Uovo
- Prezzemolo q.b.
- Sale q.b.
- Pepe q.b.
- 1 confezione di Pasta Sfoglia Rotonda
- 200 g di Zucca

Preparazione

1. Riducete in tocchetti la zucca e fatela ammorbidire in forno a 180° per 15 minuti . Tagliate la pancetta a fiammiferi e fatela rosolare in padella senza aggiungere olio. Aggiungete la zucca ammorbidita e fate insaporire. In una ciotola sbattete le 2 uova, il grana, il taleggio a tocchetti, il prezzemolo tritato, il sale e il pepe. Disponete la PASTA Sfoglia Buitoni con la sua carta da forno in una teglia tonda, versate il composto con le uova ed i formaggi e poi la zucca e la pancetta. Infornate a 180° per circa 20 minuti.

Informazioni nutrizionali

carboidrati	16.28 g
Energia	332 kcal
grassi	24.45 g
Fibra	0.97 g
Proteine	10.68 g
Grassi saturi	9.85 g
Sodio	273.38 mg
zuccheri	1.57 g

⌚ 30

⊕ 6 6 persone