



Cornetti di zucca e pancetta senza glutine

Ingredienti

- 1 confezione di Sfoglia Rotonda Senza Glutine
- 6 fette di zucca delica senza la buccia
- 6/8 fette di pancetta affumicata
- q.b. rosmarino fresco
- 1 uovo per spennellare

Preparazione

1. Srotola la sfoglia senza glutine e ritagliala a strisce larghe 1 cm circa. Prendi una fetta di zucca e arrotola intorno la pancetta e successivamente fai aderire, sempre arrotolandola lungo la fetta la sfoglia.
2. Sistema tutti i cornetti pronti su una placca coperta con la carta forno con qualche aghetto di rosmarino sparso qua e là. Spennella la sfoglia con il tuorlo d'uovo leggermente sbattuto. Inforna a 200° per 25 minuti circa.

Informazioni nutrizionali

carboidrati	20.76 g
Energia	227.54 kcal
grassi	14.25 g
Fibra	2.48 g
Proteine	3.59 g
Grassi saturi	5.12 g
Sodio	407.66 mg
zuccheri	1.58 g

🕒 36

⊕ 6