

Buitoni

Girella di sfoglia
prosciutto e formaggio,
senza uova



Ingredienti

- 2 confezioni di pasta sfoglia rettangolare
- 130 g di Prosciutto Cotto
- 90 g di Galbanino
- Semi misti

Preparazione

1. Srotolate i due rotoli di sfoglia e tagliate ogni sfoglia per lungo, ricavando 3 strisce rettangolari lunghe e strette. Disponete al centro di ogni rettangolo prima il prosciutto e poi sopra il Galbanino grattugiato, lasciando ai lati un poco di spazio in modo da chiudere i salsicciotti al meglio.
2. Arrotolate quindi la sfoglia intorno al ripieno, sigillando bene i bordi con le dita. Ripetete il procedimento per tutti i 6 rettangoli di sfoglia. Ora su una teglia coperta con la carta forno formate la girella unendo, partendo dall'interno verso l'esterno i 6 pezzi. Non arrotolate troppo stretta la girella altrimenti non avrà modo di sfogliare abbastanza. Infine, spennellate la girella con l'uovo sbattuto e decoratela con i semi misti.
3. Infornate a 200°C per 25-30 minuti.

Informazioni nutrizionali

carboidrati	29.46 g
Energia	398.5 kcal
grassi	24.43 g
Fibra	2.2 g
Proteine	12.75 g
Grassi saturi	10.52 g
Sodio	592.03 mg
zuccheri	1.17 g

⌚ 38

⊕ 6