



Rotolo con zucca
ammaccata, salumi e
formaggi del fine
settimana

Ingredienti

- 1 confezione di sfoglia rettangolare Buitoni
- 90 g di formaggi misti
- 200 g di polpa di zucca cruda
- 70 g di salumi a scelta
- 1 uovo
- Q.b. semi di zucca

Preparazione

1. Riducete la zucca a tocchettoni e fatela cuocere al vapore sopra l'acqua bollente per circa 15 minuti o al microonde in una ciotola coperta con la pellicola e bucherellata in superficie per circa 10 minuti. Verificate che sia morbida, senza perdere consistenza e lasciatela intiepidire.
2. Srotolate la sfoglia e condite una metà sistemando alla base le fette di salumi che vi avanzano e coprendo il tutto con zucca, tocchetti di formaggi vari e qualche aghetto di rosmarino. Praticate delle incisioni parallele nella parte di sfoglia lasciata libera e poi piegatela per coprire il ripieno e chiudete bene il bordo premendo con i rebbi di una forchetta. Spennellate la sfoglia con dell'uovo sbattuto e guarnite con semi di zucca.
3. Infornate a 200° in forno preriscaldato per circa 30 minuti

Informazioni nutrizionali

carboidrati	12.39 g
Energia	189.84 kcal
grassi	11.64 g
Fibra	0.8 g
Proteine	8.35 g
Grassi saturi	4.86 g
Sodio	318.03 mg
zuccheri	1.27 g

🕒 50

⊕ 8