



Sfogliatelle salate con
scamorza, patate e
speck

Ingredienti

- 1 confezione di Sfoglia Rotonda Buitoni
- 1 patata bollita
- 80 Grammi di speck
- 2 cucchiaini di parmigiano grattugiato
- 2 uova (1 per il ripieno e una per spennellare)
- q.b. burro
- q.b. sale

Preparazione

1. Srotolare la sfoglia e tagliarla in tre strisce larghe uguali. Spennellare la striscia centrale con del burro fuso, quindi sovrapporre la prima striscia a mezzaluna. Spennellare nuovamente con il burro e sovrapporre l'altra striscia a mezzaluna in senso opposto rispetto alla precedente. Spennellare un'ultima volta con il burro e avvolgere la pasta sfoglia su se stessa, stringendo bene, creando un rotolino. Avvolgere a caramella ben stretta in un foglio di carta forno e lasciare riposare in frigorifero per 2 ore o in freezer per 1 ora.
2. Nel frattempo preparare il ripieno schiacciando la patata in una ciotola e unendo un uovo, formaggio grattugiato, sale, pepe, speck e scamorza affumicata tagliati finemente. Mescolare per amalgamare bene il tutto.
3. Trascorso il tempo di riposo, tagliare il rotolino di sfoglia in dischi larghi circa 1cm e spingere delicatamente ognuno verso il centro in modo da ottenere la tipica forma a conchiglia della sfogliatella. Farcire ogni conchiglia con un cucchiaino di ripieno e chiudere l'estremità schiacciando bene i lembi tra loro per impedire la fuoriuscita del ripieno. Disporre le sfogliatelle su una teglia ricoperta con carta forno, spennellare con uovo sbattuto e cuocere in forno a 200°C per circa 20 minuti fino a quando le sfogliatelle saranno ben dorate. Servire calde e filanti.

Informazioni nutrizionali

carboidrati	18.56 g
Energia	255.8 kcal
grassi	14.81 g
Fibra	1.43 g
Proteine	10.85 g
Grassi saturi	5.88 g

🕒 160

⊕ 6

Sodio	588.13 mg
zuccheri	1.69 g