



Millefoglie salata con
crema di pomodori e
ricotta

Ingredienti

- 1 confezione di pasta Sfoglia Rettangolare Buitoni
- 200 g di pomodori secchi
- 400 g di ricotta
- 50 g di nocciole
- q.b. sale e pepe
- q.b. basilico

Preparazione

1. Inizia dalla base, apri e srotola la Sfoglia Buitoni rettangolare e dividila in più parti uguali con un coltello. Trasferiscila su una teglia da forno e cuocila a 200° finché non sarà ben cotta e dorata.
2. Ora procedi con la crema: in un boccale metti la ricotta, il sale, il pepe e i pomodori secchi. Frullare per bene e mettere il composto in una sac a poche.
3. Prendere la sfoglia cotta e mettere la crema, qualche fettina di pomodoro secco e delle nocciole tostate. Ripetere per 2 volte e concludere con qualche foglia di basilico.
4. La crema potreste prepararla anche con delle verdure cotte avanzate e ripassate in padella con aglio, olio e peperoncino al posto dei pomodori secchi. La ricotta è ottima, ma anche formaggi morbidi di altro tipo possono andare bene per evitare gli avanzi.

Informazioni nutrizionali

carboidrati	35.81 g
Energia	405.67 kcal
grassi	23.65 g
Fibra	5.71 g
Proteine	16.29 g
Grassi saturi	9.83 g
Sodio	450.07 mg
zuccheri	13.15 g

⌚ 21

⊕ 6