



Girelle di Natale

Ingredienti

- 3 confezioni di Pasta Sfoglia Rettangolare Buitoni
- 1 pera coscia
- 8 fette di speck
- 4 fette di scamorza bianca
- 16 fettine di zucca napoletana
- 50 g di robiola
- 20g di latte intero
- 10 gherigli di noce
- 100g di salmone affumicato
- 50g di caprino
- 2 rametti di finocchietto
- 3 rametti di timo
- q.b. sale e pepe
- q.b. pepe rosa

Preparazione

1. Dopo aver aperto le confezioni di Pasta Sfoglia Buitoni Rettangolare, srotolate e lavorate posizionando avanti il lato lungo della sfoglia e tagliando delle strisce larghe circa 4,5 cm.
2. Pulite e tagliate in 4 la pera. Privatela del torsolo e tagliatela a fettine spesse poche millimetri. Per ogni striscia di sfoglia posizionate 1 fetta di speck, ½ fetta di scamorza bianca divisa a metà e 3/4 fettine di pera.
3. Decorticate la zucca e tagliatela a fette sottili. Fatela grigliare in una padella con olio, sale e pepe. Poi farcite la sfoglia e su ogni striscia spalmate un po' di robiola lavorata con latte e timo e due fette di zucca grigliate, infine si spolverizzate con gherigli di noci sbriciolati.
4. Per ogni striscia di sfoglia spalmate un po' di caprino lavorato con latte e finocchietto. Aggiungete il salmone affumicato lungo tutta la striscia, arrotolatela e infine condite con un po' di pepe rosa.
5. Farcite le strisce con le tre farciture e ripiegate il bordo in basso portandolo verso il centro, pressate un pochino e poi arrotolate. Disponete le girelle in una teglia per muffin (o a "mo' di albero" su una teglia con carta forno) e fate cuocere in forno statico, già caldo, a 200° per circa 30 minuti.

Informazioni nutrizionali

carboidrati	33.65 g
Energia	453.43 kcal
grassi	27.68 g
Fibra	2.31 g
Proteine	15.46 g
Grassi saturi	11.42 g
Sodio	783.94 mg
zuccheri	783.94 mg

⌚ 74

⊕ 88