



Fiocco di Neve di Pasta Sfoglia

Ingredienti

- 2 confezioni di Pasta Sfoglia Rotonda Buitoni
- 75g di pomodori secchi sott'olio
- 50 g di spiancino pulito
- 75 g di nocciole intere spellate
- 125g di olio di oliva
- 1/2 spicchio di aglio
- q.b. sale
- q.b. maggiorana
- 1 tuorlo
- 1 cucchiaino di latte
- Semi di sesamo per decorare

Preparazione

1. Per il ripieno rosso: versate i pomodori secchi nel mixer insieme alle nocciole, le foglie di maggiorana, un pizzico di sale e 60g di olio extravergine d'oliva. Azionate le lame fino a ottenere una salsa. Mettete in una ciotola.
2. Versare nel mixer lo spinacino pulito insieme alle nocciole, il restante olio extravergine d'oliva, il mezzo spicchio d'aglio senza anima, un pizzico di sale. Azionate le lame fino a ottenere una salsa. Mettete in una ciotola.
3. Srotolate il primo rotolo e posizionatelo bene al centro della carta forno. Immaginate di suddividere in due il disco e su una metà spalmate il ripieno verde lasciando 1 cm dal bordo. Fate la stessa cosa, ma sull'altra metà della sfoglia, con il pesto invernale. Spennellate la parte scoperta con il tuorlo leggermente sbattuto e adagiate il secondo disco di Pasta Sfoglia facendo combaciare bene. Ponete al centro una ciotolina di 6cm di diametro e tagliate in 4. Per ogni fetta ottenete altre 4 porzioni (in totale 16).
4. Togliete la ciotolina e sollevate i primi due triangoli dalla base. Attorcigliate esternamente per 3 volte. Congiungete le due estremità pizzicandole. Trasferite su una leccarda e spennellate con il latte il centro. Aggiungete dei semi di papavero e cuocere in forno statico, caldo a 200° per circa 30-35 minuti sul ripiano medio basso.

Informazioni nutrizionali

carboidrati	25.77 g
Energia	476.26 kcal
grassi	38.4 g
Fibra	3.05 g
Proteine	7.96 g

🕒 46

⊕ 8

Grassi saturi	9.02 g
Sodio	335.22 mg
zuccheri	335.22 mg