



Christmas sandwich di sfoglia senza glutine con maionese, uova sode, acciughe e salsa al prezzemolo

## Ingredienti

- 1 confezione di Sfoglia Rotonda Senza Glutine
- 1 uovo
- 220 ml di olio di semi
- 15 ml di succo di limone
- q.b. sale
- 1 uovo sodo
- 1 mazzetto di prezzemolo
- 1 cucchiaino di aceto
- q.b. pepe
- 4 acciughe sott'olio

## Preparazione

1. Ricavare un rettangolo di pasta sfoglia dal rotolo e dividerlo a sua volta in 8 rettangoli uguali. Cuocere in forno a 200°C per circa 20 minuti fino a doratura.
2. Nel frattempo preparare la maionese versando in un bicchiere dai bordi alti l'olio di semi, l'uovo, il succo di limone e il sale. Azionare il frullatore tenendo la bocca appoggiata sul fondo del bicchiere e solo quando la maionese inizierà a montare muovere dal basso verso l'alto fino ad ottenere la consistenza desiderata.
3. In un altro bicchiere unire prezzemolo, uovo sodo, aceto e olio. Frullare fino ad ottenere una salsa omogenea.
4. Una volta cotti, lasciare raffreddare i rettangoli di sfoglia quindi farcire 4 di essi con una fetta di uovo sodo ciascuno, un filetto di acciughe, maionese e salsa al prezzemolo. Chiudere ogni rettangolo farcito con gli altri rettangoli di sfoglia in modo da creare una sorta di sandwich.

### Informazioni nutrizionali

carboidrati	26.86 g
Energia	805.53 kcal
grassi	73.71 g
Fibra	2.9 g
Proteine	7.53 g
Grassi saturi	13.27 g
Sodio	530.91 mg
zuccheri	1.21 g

🕒 44

⊕ 4