



Girasole di pasta sfoglia
con camembert e pesto
di noci

Ingredienti

- 2 confezioni di Sfoglia Rettangolare Buitoni
- 1 forma (250g) di camembert
- 150 g di noci
- 15 g di pinoli
- 1/2 spicchio di aglio
- 80 g di parmigiano
- 120 g di olio extravergine di oliva
- q.b. sale grosso
- 1 tuorlo (per spennellare)
- 20 ml di latte (per spennellare)

Preparazione

1. Prima di tutto preparate il pesto di noci sbollentando le noci per 2 minuti, poi scolatele e raffreddatele. Inserite i gherigli freddi all'interno di un mortaio insieme ai pinoli, l'aglio, il parmigiano e il sale. Aggiungete l'olio a filo continuando a lavorare. Quando la consistenza risulterà cremosa e omogenea, il pesto sarà pronto.
2. Srotolate la prima pasta sfoglia e al centro mettete il formaggio camembert intero e intorno il pesto alle noci. Coprite con il secondo rotolo di sfoglia. Con un coltello suddividete la sfoglia in più parti ottenendo dei raggi. Arrotolate ogni raggio su se stesso.
3. Spennellate l'intera superficie con tuorlo d'uovo misto a latte ed infornate a 200° per 25 minuti.

Informazioni nutrizionali

carboidrati	12.81 g
Energia	368.26 kcal
grassi	31.44 g
Fibra	0.74 g
Proteine	9.49 g
Grassi saturi	11.62 g
Sodio	444.82 mg
zuccheri	444.82 mg

🕒 35

⊕ 14