



Albero di girelle di pasta
sfoglia con brie e
pancetta

Ingredienti

- 2 confezioni di Pasta Sfoglia rettangolare Buitoni
- 200 g di brie
- 200 g di pancetta tagliata sottile
- 200 g di patè di tartufo nero
- 1 tuorlo (per spennellare)

Preparazione

1. Srotolate la pasta sfoglia e dividetela in 7 strisce. Farcite ogni striscia con del patè al tartufo, delle fettine di brie e della pancetta. Arrotolate per bene fino ad ottenere tanti roll. Procedete in questo modo con le altre due sfoglie.
2. Posizionate i rotolini su una teglia coperta da carta forno formando la figura di un albero di natale. Spennellate con uovo sbattuto ed infornate a 200°C per 25 minuti, fino a doratura.

Informazioni nutrizionali

carboidrati	15.99 g
Energia	313.08 kcal
grassi	23.09 g
Fibra	23.09 g
Proteine	10.09 g
Grassi saturi	9.04 g
Sodio	650.27 mg
zuccheri	650.27 mg

⌚ 40

⊕ 12