



Mezzelune con zucca,
gorgonzola e noci



Ingredienti

- 1 Confezione Mini Basi BUITONI
- 300 g Zucca
- 50 g formaggio Gorgonzola
- 15 g Noci
- 1 Cucchiaino Olio Extravergine d'oliva
- q.b. Sale
- q.b. Pepe nero
- 1 Uovo

Preparazione

1. Preriscaldare il forno a 200°C o la friggitrice ad aria a 180°C.
2. Tagliate la zucca a cubetti e mettetela in una ciotola.
3. Aggiungere l'olio d'oliva, sale e pepe a piacere. Mescolare.
4. Mettere la zucca in un recipiente adatto per il forno e cuocere per 20 minuti o finché non sarà tenera, mescolando a metà cottura. Lasciate raffreddare.
5. Tritare le noci. Aggiungere alla zucca ed al gorgonzola e mescolare.
6. Posizionare le mini basi su una teglia ricoperta di carta da forno (in caso di utilizzo di friggitrice ad aria, disporle nell'apposito vassoio) e distribuire il ripieno. Chiudere le cialde con l'aiuto di una forchetta.
7. Spennellare con l'uovo sbattuto e cuocere in forno per circa 10-12 minuti, o in friggitrice ad aria per circa 8-10 minuti.

Informazioni nutrizionali

carboidrati	25.06 g
Energia	279.86 kcal
grassi	16.65 g
Fibra	1.42 g
Proteine	8.47 g
Grassi saturi	5.54 g
Sodio	651.64 mg
zuccheri	2.54 g

⌚ 45

⊕ 4