Fiori ripieni di spinaci e mozzarella

Ingredienti

- 1 confezione Mini Basi BUITONI
- 1 uovo (per spennellare)
- 75 g di ricotta
- 75 g di mozzarella grattugiata
- 100 g di spinaci (cotti e scolati)
- Sale
- Pepe
- Piselli cotti

Preparazione

1. Preriscaldare il forno a 200°C o la friggitrice ad aria a 180˚C.
2. Per preparare il ripieno, mescolate gli spinaci, la ricotta e la mozzarella, sale e pepe.
3. Prendete un cucchiaino di ripieno e mettetelo al centro delle cialde.
4. Chiudere la base formando cinque pieghe, quindi ruotare ogni piega verso il centro per formare i petali del fiore. Premere delicatamente ogni piega contro quella successiva per unirle.
5. Disponeteli su una teglia da forno e spennellateli con l'uovo; se utilizzate la friggitrice ad aria, posizionare le basi nell'apposito vassoio.
6. Posiziona un pisello al centro di ogni fiore.
7. Cuocere in forno per circa 10 minuti, o in friggitrice ad aria per circa 8 minuti, fino a doratura.

Informazioni nutrizionali

carboidrati	21.44 g
Energia	257.78 kcal
grassi	13.81 g
Fibra	1.3 g
Proteine	11.76 g
Grassi saturi	6.54 g
Sodio	278.62 mg
zuccheri	0.69 g

4 4 persone