


The Buitoni logo is displayed in a green box with white text, positioned at the top left of the page. It is partially overlaid by a Polaroid-style photo frame and a piece of brown paper.A piece of brown, textured paper with a torn edge, containing the title of the recipe. It is placed over a Polaroid-style photo frame that shows a green patterned background.

Mezzelune con
Camembert e pomodori
secchi

Ingredienti

- 1 confezione Mini Basi BUITONI
- 160 g di formaggio Camembert
- 50 g di pomodori secchi sott'olio (peso sgocciolato)
- 30 g di noci
- origano a piacere
- 1 uovo per spennellare

Preparazione

1. Preriscaldare il forno a 200° C o la friggitrice ad aria a 180°C.
2. Tritare le noci e tagliare il formaggio a cubetti (per tagliarlo meglio, lasciarlo in freezer per circa 40 minuti) e i pomodori. Mescolate tutti gli ingredienti in una ciotola e cospargeteli con l'origano.
3. Riempire le basi con questo composto, ripiegarli e sigillarli con una forchetta.
4. Disponeteli su una teglia ricoperta di carta da forno e spennellateli con l'uovo sbattuto e cuocete in forno per 10-12 minuti fino a doratura. In alternativa, disponeteli nel vassoio della friggitrice ad aria e cuocete per 8-10 minuti circa, fino a doratura.

Informazioni nutrizionali

carboidrati	23.67 g
Energia	358.44 kcal
grassi	23.65 g
Fibra	2.23 g
Proteine	13.96 g
Grassi saturi	9.26 g
Sodio	393.2 mg
zuccheri	393.2 mg



4 4 persone