

The Buitoni logo is displayed in a green, stylized font on a white background, positioned at the top left of the page.

Mini panzerotti ripieni di
feta e zucchini



Ingredienti

- 1 confezione Mini Basi BUITONI
- 80 g di formaggio feta
- 200 g di zucchini
- 200 g di cipolla
- 1 cucchiaio di olio d'oliva
- sale
- pepe

Preparazione

1. Preriscaldare il forno a 200°C o la friggitrice ad aria a 180°C.
2. Tritare finemente la cipolla e farla appassire in una padella con 1 cucchiaio di olio a fuoco basso per 10 minuti, mescolando di tanto in tanto.
3. Aggiungere le zucchini tagliate a dadini e cuocere per altri 10 minuti. Condire con sale e pepe e lasciare raffreddare.
4. Tagliate il formaggio feta a cubetti e mescolatelo alla preparazione precedente.
5. Farcire le cialde e ripiegarle, chiudendo i bordi con una forchetta. Cuocere in forno per 10-12 minuti fino a doratura, o in friggitrice ad aria per 8-10 minuti fino a doratura.

Informazioni nutrizionali

carboidrati	26.3 g
Energia	243.02 kcal
grassi	12.55 g
Fibra	2.03 g
Proteine	6.72 g
Grassi saturi	5.41 g
Sodio	292.58 mg
zuccheri	4.4 g



4 4 persone