

The Buitoni logo is displayed in a stylized font on a green rectangular background. It is positioned at the top left of the page, partially overlapping a Polaroid-style photo frame and a piece of brown paper.

Tartellette al parmigiano  
e pesto

## Ingredienti

- 1 confezione Mini Basi BUITONI
- 80g di pesto
- 80 g di parmigiano grattugiato
- 5 uova
- 40g di pinoli
- 150 ml Panna da cucina

## Preparazione

1. Preriscaldare il forno a 200°C o la friggitrice ad aria a 160°C.
2. Disporre le basi negli stampi individuali per tartellette.
3. Sbattete le uova con il parmigiano e la panna da cucina e farcite le tortine. Completare con un cucchiaino di pesto e cospargere con i pinoli.
4. Cuocere in forno per 15 minuti o in friggitrice ad aria per 12 minuti circa, fino a doratura.

## Informazioni nutrizionali

carboidrati	25.96 g
Energia	537.77 kcal
grassi	37.79 g
Fibra	1.39 g
Proteine	23.52 g
Grassi saturi	12.77 g
Sodio	763.81 mg
zuccheri	3.54 g



4 4 persone