

The Buitoni logo is displayed in white text on a green rectangular background, which is part of a Polaroid-style frame graphic.

Fagottini di carne
macinata in friggitrice ad
aria

Ingredienti

- 1 confezione Mini Basi BUITONI
- 20 g passata di pomodoro
- 250 g carne di manzo macinata
- 18 g carote
- 15 g cipolle
- 8 g sedano rapa
- 1 Uovo
- 1 cucchiaio di olio extra vergine d'oliva
- un pizzico di sale
- un pizzico di pepe

Preparazione

1. Preriscaldare la friggitrice ad aria a 200°C
2. Tritare le verdure molto finemente.
3. Rosolare le verdure con un cucchiaio di olio d'oliva a fuoco medio-alto per 4 minuti, quindi aggiungere la carne macinata e rosolare per altri 3 minuti. Condire con sale e pepe a piacere.
4. Aggiungere il pomodoro al composto e mescolare. Lasciare raffreddare.
5. Distribuire il composto al centro di ogni cialda e sigillarla unendo i bordi, premendo e ruotandoli leggermente per sigillare.
6. Spennellare i sacchetti con l'uovo sbattuto.
7. Cuocere in friggitrice ad aria a 200°C per circa 8 minuti.

Informazioni nutrizionali

carboidrati	9.7 g
Energia	203.34 kcal
grassi	11.47 g
Fibra	0.66 g
Proteine	14.39 g
Grassi saturi	3.79 g
Sodio	77.32 mg
zuccheri	0.65 g



 4