

The Buitoni logo is displayed in white text on a green rectangular background.

Fiorellini con prosciutto,
ricotta e pistacchi

Ingredienti

- 1 confezione Mini Basi BUITONI
- 150 g ricotta
- 150 g prosciutto crudo
- 60 g pistacchi
- 1 uovo (per spennellare)

Preparazione

1. Tritate i pistacchi molto finemente fino a quando non iniziano ad assumere una consistenza più soda.
2. Preriscaldare il forno a 200 °C.
3. Distribuite la ricotta su una mini base, lasciando un margine sul bordo.
4. Distribuite il prosciutto a pezzetti sopra la ricotta.
5. Distribuite i pistacchi tritati, premendoli leggermente sul prosciutto.
6. Coprite con la pasta rimanente e sigillate i bordi premendoli con una forchetta. Con l'altra estremità della forchetta, ripiegate la pasta verso l'interno, formando i petali di un fiore.
7. Bucherellate la superficie con la stessa forchetta e spennellatela con l'uovo sbattuto.
8. Cuocere in forno per circa 18-20 minuti, finché non saranno dorati.

Informazioni nutrizionali

carboidrati	12.76 g
Energia	184.77 kcal
grassi	9.87 g
Fibra	1.11 g
Proteine	11.28 g
Grassi saturi	3.09 g
Sodio	567.52 mg
zuccheri	0.77 g

🕒 42

⊕ 8