



Sfoglia con gamberi e verdure

Torte Salate

🕒 40m

👥 8



Ingredienti

- 1 Carota
- 8 in 8 Code di gambero
- 2 in 2 Zucchini
- 2 Gambi 2 coste di Sedano
- 2 Cucchiaino da Tavola 2 cucchiaini di Maionese
- 1 q.b. Olio extra vergine di oliva q.b.
- 0,5 Bicchiere mezzo bicchiere di Brandy
- 1 q.b. Sale q.b.
- 1 q.b. Pepe q.b.
- 1 Confezione 1 confezione di Pasta Sfoglia Rotonda

Informazioni nutrizionali

Numero di porzioni

Preparazione

PASSAGGI 1 Srotolate la pasta sfoglia e disponetela in una teglia (o sulla placca del forno) adagiandola sulla sua carta speciale. Arrotolate i bordi senza schiacciarli e bucherellate il fondo con i rebbi di una forchetta per evitare che si gonfi. Cuocete in forno caldo a 200 ° per circa 20 minuti. Nel frattempo, tagliate a julienne le verdure, saltatele in padella per 10 minuti con olio, sale e pepe, sgocciolatele dal fondo di cottura e incorporatevi 2 cucchiaini di maionese. A parte, cuocete i gamberi per 6-7 minuti in una padella con 2 cucchiaini di olio, una spruzzata di brandy, sale e pepe. Disponete le verdure e i gamberi sulla base di sfoglia e servite.