



# Casatiello di sfoglia

Secondi

🕒 50m

👥 4



## Ingredienti

- 1 Confezione 1 confezione di Pasta Sfoglia Rotonda
- 200 g 200 g di Mortadella
- 50 g 50 g di Pecorino grattugiato
- 50 g 50 g di Salame
- 50 g 50 g di Mortadella
- 50 g 50 g di Provola
- 1 q.b. Sale q.b.
- 1 q.b. Pepe q.b.
- 1 q.b. Noce moscata q.b.

## Informazioni nutrizionali

## Numero di porzioni

Zucchero aggiunto	0 cucchiaino da tavola	Colesterolo	66,63 mg
Magnesio	18,25 mg	Energia	562,85 kcal
Calcio	246,24 mg	Ferro	1,23 mg
Potassio	208,58 mg	Folato Alimentare	4,25 µg
Vitamina C	0 mg	Vitamina ARAE	41,5 IU
Vitamina D	0,75 IU	Vitamina E	0,2 mg
Carboidrati	23,71 g	Zuccheri	1,17 g
Fibra	1,21 g	Sodio	1553,86 mg
Grassi	40,07 g	Grassi saturi	17,26 g
Proteine	24,43 g		

## Preparazione

**PASSAGGI 1** Preparate il ripieno unendo in una ciotola: due uova, ricotta, pecorino, la mortadella, il salame e la provola ridotti a tocchetti, poi aggiustate con sale, pepe e noce moscata. Srotolate la sfoglia e allargatela un po' con il mattarello in modo da renderla più sottile. Trasferitela, con la sua carta da forno, in una teglia rotonda, riempietela con la farcitura e richiudetela con la sfoglia in eccesso. Infornatela a 200° per 35 minuti.

