



Uova in crosta di Sfoglia Delicata

Antipasti

🕒 35m

👥 4



Ingredienti

- 1 Confezione 1 confezione di Pasta Sfoglia Delicata
- 4 in 4 Uova
- 200 g 200 g di Robiola
- 50 g 50 g di Erba cipollina
- 100 g 100 g di Prosciutto cotto
- 25 g 25 g di Parmigiano
- 1 q.b. Sale q.b.
- 1 q.b. Pepe q.b.

Informazioni nutrizionali

Numero di porzioni

Preparazione

PASSAGGI 1 Bollite le uova e, una volta sode, sbucciatele. Tagliatele a metà ed estraete il tuorlo. Ponete i tuorli in una ciotola insieme alla robiola, aggiungete l'erba cipollina e il prosciutto cotto tritato. Riempite le uova con la farcitura e unite le due metà. Tagliate la sfoglia delicata in striscioline con una rotella tagliapasta. Rivestite ogni uovo con le strisce di pasta sfoglia e infornate a 180°C per 20 minuti. Servite calde o temperatura ambiente.