



Tomini in crosta

Antipasti

🕒 20m

👥 4



Ingredienti

- 1 Confezione 1 confezione di Pasta Sfoglia Delicata
- 4 in 4 Tomini
- 1 1 Uovo
- 1 q.b. Sale q.b.

Informazioni nutrizionali

Numero di porzioni

Preparazione

PASSAGGI 1 Tagliate in quattro quadrati la pasta sfoglia e "impacchettate" i tomini, spennellateli con l'uovo leggermente sbattuto, spolverizzateli con un pizzico di sale e infornateli a 200 °C nel forno ventilato per circa 20 minuti. La ricetta dei tomini in crosta di sfoglia è molto semplice, ma è un'idea perfetta per godere dei formaggi fondenti. Con i tomini potrete realizzare delle deliziose monoporzioni, ma potete anche acquistare formaggi più grandi, come il brie e una volta preparati, come segue, servirli a centro tavola per essere divisi tra gli ospiti come aperitivo o fine cena, magari accompagnati con mostarda o miele.

