



Girelle bigusto

Antipasti

🕒 30m

👥 4



Ingredienti

- 3 Cucchiaino da Tavola 3 cucchiaini di Pecorino grattugiato
- 1 q.b. Paprica dolce q.b.
- 4 Cucchiaino da Tavola 4 cucchiaini di Pesto Fresco alla Genovese
- 1 Confezione 1 confezione di Pasta Sfoglia Rotonda

Informazioni nutrizionali

Numero di porzioni

Preparazione

PASSAGGI 1 Srotolate il primo rotolo di pasta sfoglia su un piano da lavoro e distribuitevi sopra uniformemente il pesto, mantenendo comunque una certa distanza dal bordo, quindi arrotolate la pasta su se stessa. Srotolate anche l'altro rotolo sul piano da lavoro e spolverizzatelo con il pecorino mescolato con la paprica, quindi arrotolate la pasta su se stessa. Tagliate entrambi i rotoli a fette larghe circa mezzo centimetro e appoggiatele poi sulla placca del forno ricoperta dalla carta antiaderente presente nella confezione. Cuocete in forno già caldo a 200 °C per circa 15 minuti, fate intiepidire e servite.

