



# Albero di Natale di sfoglia

Antipasti

🕒 35m

👥 4



## Ingredienti

- 460 g 2 confezioni di Pasta Sfoglia Rettangolare
- 45 g 3 cucchiaini di Pesto Fresco alla Genovese
- 4 in 4 Pomodorini pachino
- 10 Cucchiaino da Tavola Parmigiano grattugiato q.b.
- 1 Uovo

## Informazioni nutrizionali

## Numero di porzioni

Zucchero aggiunto	0 cucchiaino da tavola	Energia	581,73 kcal
Calcio	133,53 mg	Ferro	0,86 mg
Potassio	351,89 mg	Carboidrati	48,82 g
Fibra	3,41 g	Sodio	1108,58 mg
Grassi	34,66 g	Grassi saturi	13,95 g
Proteine	15,6 g		

## Preparazione

**PASSAGGI 1** Srotolate la prima sfoglia e stendetevi sopra il pesto. Ricopritela ora con l'altra sfoglia e poi tagliate l'albero di natale ricavando il tronco e poi le incisioni dei rami. A questo punto girate su sé stessi i rami, tagliate con un coppapasta una stellina di sfoglia e sistematala come puntale. Spennellate tutto l'albero con l'uovo leggermente sbattuto, spolverizzate un pochino di sesamo sulla stella e infornate a 180° per 25 minuti circa. Una volta pronto, decorate con pomodorini tagliati a metà e una spolverata di parmigiano grattugiato.

