



# Sfogliata all'ultima fetta di mortadella con rucola stanca

Torte Salate

🕒 42m

👥 6



## Ingredienti

- 230 g 1 confezione di Pasta Sfoglia Rotonda
- 60 g 60 g di Mortadella
- 100 g 100g di Rucola
- 1 1 Finocchio
- 1 1 Arancia, la scorza
- 1 q.b. q.b. Olio extravergine di oliva

## Informazioni nutrizionali

## Numero di porzioni

Zucchero aggiunto	0 cucchiaino da tavola	Colesterolo	5,6 mg
Magnesio	17,04 mg	Energia	199,2 kcal
Calcio	52,66 mg	Ferro	0,76 mg
Potassio	302,62 mg	Folato Alimentare	32,36 µg
Vitamina C	10,14 mg	Vitamina ARAE	52,43 IU
Vitamina D	0,1 IU	Vitamina E	0,32 mg
Carboidrati	18,3 g	Fibra	2,45 g
Sodio	323,98 mg	Grassi	11,37 g
Grassi saturi	4,61 g	Proteine	5,64 g

## Preparazione

**PASSAGGI 1** Srotolare la sfoglia con la sua carta forno e sistemarla in una teglia.

**PASSAGGI 2** Bucherellare il fondo con i rebbi di una forchetta e coprire con altra carta da forno e dei legumi secchi o pesetti da cucina per poterla cuocere in bianco a 200° per 20 minuti.

**PASSAGGI 3** Sfornare, rimuovere la carta forno e i pesetti e cuocere altri 10 minuti. Poi sfornare e lasciare raffreddare.

**PASSAGGI 4** Sistemare la sfoglia cotta su un piatto da portata, farcirla con la rucola, lavata e asciugata, le fette di mortadella a roselline, il finocchio affettato sottilmente e una grattugiata di scorza di arancia.

**PASSAGGI 5** Servire l'insalata accompagnata da un pezzo di sfoglia e condire a piacere.