

CROSTATA DI PROVOLONE DOLCE

Ingredienti

- olio extravergine d'oliva
- farina
- sale
- 4 uova
- burro
- provolone dolce (400gr)
- Sfoglia Leggera Findus
- 2 cipollotti

Come si prepara

Foderare una teglia da 24 cm di diametro, leggermente imburrata, con la metà della pasta sfoglia stesa con un matterello sulla spianatoia.

Scaldare in una padella l'olio e strapazzarvi 3 uova sbattute e salate.

Appassire le cipolle in una noce di burro.

Tagliare a dadini il provolone.

Alternare sulla pasta sfoglia, nella teglia, le uova, le cipolle e il formaggio fino ad esaurimento degli ingredienti.

Coprire con l'altra metà della pasta, sigillare i bordi con i rebbi di una forchetta, spennellare con il restante uovo leggermente sbattuto.

Infornare a 170 gradi fino a che la superficie risulterà dorata.

Servire bollente portando in tavola la teglia di cottura.

Difficoltà: 3

Gradimento: 5

Tabella nutrizionale

Valore energetico	312 kcal
-------------------	----------



1306 kJ

Tags

focacce, occasioni speciali, pizze, caldi, feste, torte rustiche, mediterranea

