

FRIABILINE AL PROVOLONE

Ingredienti

- 2 uova
- provolone dolce (100gr)
- mozzarella (200gr)
- besciamella pronta (250ml)
- pepe
- Sfoglia Leggera Findus

Come si prepara

Dividere la pasta sfoglia, stesa con uno spessore di un cm, in tanti dischi del diametro di sei centimetri.

Preparare la besciamella (vedi ricetta) o usare quella già pronta.

Aggiungere alla besciamella pronta il pepe e le due uova intere precedentemente sbattute con un pizzico di sale, il provolone a dadini e il fior di latte sminuzzato.

Foderare una teglia (o delle formine) con carta da forno, disporvi i dischi di pasta sfoglia e bucherellarli con una forchetta.

Mettere un cucchiaino di farcia su ogni disco di pasta.

Infornare a 180 gradi per 10 minuti e servire caldissime.

Difficoltà: 2

Gradimento: 3

Tabella nutrizionale

Valore energetico	253 kcal 1059 kJ
-------------------	---------------------

Tags

antipasto, occasioni speciali, caldi, mediterranea



