

## SFOGLIATA A SORPRESA

### Ingredienti

- 1 aglio
- sale
- latte (1ml)
- burro (50gr)
- 1 uovo
- groviera (100gr)
- pinoli (50gr)
- Parmigiano Reggiano (50gr)
- pancetta affumicata (6gr)
- 3 wurstel
- Pasta Sfoglia Findus
- Ciuffetti di Spinaci Findus

### Come si prepara

Scongela la pasta e stenderla in due dischi di circa 28 cm di diametro.

Cuocere le due sfoglie adagiate su due placche in forno preriscaldato a 200 gradi per 10 minuti.

Tagliare a metà i wurstel. Tagliare il groviera a bastoncini della lunghezza dei wurstel.

Adagiare un bastoncino di formaggio su ogni metà di wurstel.

Avvolgere il wurstel nella pancetta. Spumeggiare il burro e tritare finissimo l'aglio.

Rosolare gli spinaci e l'aglio nel burro e aggiungere il parmigiano.

Disporre uno dei dischi in una teglia e coprire con metà degli spinaci.

Adagiare sugli spinaci gli involtini di wurstel, cospargere con i pinoli e coprire con l'altra metà degli spinaci, quindi con il secondo disco di pasta.

Pennellare la superficie con il tuorlo dell'uovo leggermente sbattuto insieme al latte.

Infornare a 190 gradi per 10 minuti.



**Difficoltà:** 2

**Gradimento:** 2

## Tabella nutrizionale

Valore energetico	269 kcal 1126 kJ
-------------------	---------------------

## Tags

occasioni speciali, piatti unici, carne, mediterranea, focacce e torte

