

SFOGLIATINE AI GAMBERETTI

Ingredienti

- 2 uova
- burro (20gr)
- prezzemolo
- 2 cipolle
- paprika
- emmenthal (70gr)
- vino bianco secco (50ml)
- panna da cucina (125ml)
- Pasta Sfoglia Findus (500gr)
- Gamberi Sgusciati Findus (200gr)

Come si prepara

Scongelate la pasta sfoglia e preparate i gamberi seguendo le istruzioni riportate sulla confezione.

Affettate finemente le cipolle, fatele appassire dolcemente con una noce di burro e l'olio, aggiungendo, all'occorrenza, per non farle colorire, qualche cucchiaino di vino.

Insaporite con un pizzico di paprica e spegnete.

Battete le uova in una terrina, unitevi la panna, l'Emmenthal grattugiato o tritato, il prezzemolo, le cipolle e i gamberi.

Stendete la sfoglia a mezzo cm di spessore e rivestite delle formine da quiche di 7/8 cm di diametro, imburrate.

Mettete in ogni formina qualche cucchiaino del composto preparato e infornate a 180 gradi per 30 minuti circa.

Sformate le sfogliatine e servitele tiepide.

Difficoltà: 2

Tempo: 60

Gradimento: 3



Tabella nutrizionale

Valore energetico	273 kcal 1143 kJ
-------------------	---------------------

Tags

foto, occasioni speciali, surgelati, natale, capodanno, San Silvestro, new, veglione, feste, tradizionale, mediterraneo

