

## TORTINE SALATE CON SORPRESA

### Ingredienti

- sale
- 1 uovo
- mozzarella (125g)
- basilico
- 1 tuorlo d'uovo
- pepe
- ricotta (300gr)
- Pasta Sfoglia Rotolo Findus
- Piselli Novelli Findus (150g)
- Fagiolini Primavera Extrafini Findus (150g)

### Come si prepara

Scottare i piselli e i fagiolini, ancora congelati, nell'acqua bollente leggermente salata, per 3 minuti, poi scolarli.

In una ciotola capiente, lavorare la ricotta con una forchetta in modo da ottenere una crema.

Aggiungere l'uovo e mescolare, quindi aggiungere le verdure e infine la mozzarella tagliata a dadini e il basilico fresco finemente tritato, salare leggermente.

Ritagliare il primo rotolo di sfoglia in modo da poter foderare 4 stampini da crostatina.

Riempire con il composto di ricotta e verdure, e chiudere con dei coperchi ritagliati nel secondo rotolo di sfoglia, saldando bene i bordi spennellandoci un po' di acqua e premendo bene.

Spennellare la superficie delle tortine con il tuorlo del secondo uovo, diluito con un goccio di latte, praticare una piccola incisione al centro delle tortine in modo che non si gonfino troppo e infornare a 180 gradi per circa 20 minuti o finché le crostatine siano belle dorate.

Lasciar raffreddare su una griglia.

**Difficoltà: 3**

**Tempo: 60**



## Tabella nutrizionale

Valore energetico	239 kcal 1001 kJ
-------------------	---------------------

## Tags

focacce, bambini, pasquetta, picnic, new, Pasta Sfoglia Rotolo Findus, Piselli Novelli Findus, Fagiolini Primavera Extrafini Findus