

Le Ricette

Tutto il buono del mondo in un blog

Pasta sfoglia con salsiccia e verza

Strawberry · Monday, March 11th, 2013

Ingredienti:(4 persone)

- 600gr salsicce
- 200gr pasta sfoglia
- 300gr verza
- 100gr fontina a fette
- un uovo
- sale

Preparazione:

Lavate e sbollentate le foglie di verza in acqua salata per 5 minuti, scolatele e lasciatele intiepidire. Rosolate la salsiccia in una padella antiaderente senza aggiungere grassi, togliete dal fuoco, avvolgetele nelle fette di fontina e adagiatele su di un vassoio. Stendete la pasta sfoglia ricavate dei rettangoli mettete la salsiccia al centro e coprite con un'altro triangolo, spennellate con l'uovo sbattuto , disponeteli in una teglia e infornate a 180°per circa 15 minuti. Estraiete dal forno e disponete su un letto d'insalata.

This entry was posted on Monday, March 11th, 2013 at 3:30 pm and is filed under [Italiane](#), [Ricette](#), [Secondi](#)

You can follow any responses to this entry through the [Comments \(RSS\)](#) feed. You can skip to the end and leave a response. Pinging is currently not allowed.