

Le Ricette

Tutto il buono del mondo in un blog

Cialde di sfoglia con crema

Strawberry · Monday, March 29th, 2010

Ingredienti: (4 persone)

- 250 gr pasta sfoglia
- 400 gr funghi champignon
- noce moscata
- 80 gr parmigiano
- 300 gr besciamella
- un ciuffo prezzemolo
- olio extravergine di oliva
- sale

Preparazione:

Per preparare le cialde: stendete la pasta sfoglia, tagliatela in cerchi di 12 centimetri di diametro, scaldateli in forno per alcuni minuti a 200°, disponete i cerchi negli stampi. Pulite i funghi, affettateli, rosolateli in padella con un filo di olio, aggiungete la besciamella, il sale e continuate la cottura per 5 minuti. mettete un pò di noce moscata, il parmigiano, un ciuffetto di prezzemolo e i funghi con la besciamella nella cialda e rimettere in forno per circa 8 minuti.

This entry was posted on Monday, March 29th, 2010 at 2:52 pm and is filed under [Italiane](#), [Pizze](#), [Ricette](#), [Ripieni](#), [Senza categoria](#)

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.