

ANTIPASTI E SNACK

Quadrotti di sfoglia con pesto e gamberetti

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media COSTO: medio REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

pasta sfoglia
pesto
gamberetti.

PREPARAZIONE

1 Cuocere in una padellina i gamberetti, farli raffreddare e tagliarli a pezzetti piccoli.

Stendere la sfoglia, spennellarla di pesto solo su metà.



2 Mettervi sopra i gamberetti tagliati.



3 Richiudere la sfoglia e tagliarla a quadretti con il tagliapasta.



4 Mettere in forno a 200°C per circa 20 minuti.

