



CUCINA CON NOI!

Sfogliatine di carciofi, brie e pesto

INGREDIENTI

1 rotolo di pasta sfoglia

1 confezione di [Carciofi in Spicchi TantoCuore Orogel](#)

80 g di brie

pesto q.b.

un tuorlo d'uovo

sale e pepe q.b.



30



4



Facile



Antipasti

Preparazione

1

Versare i carciofi surgelati in una padella con due cucchiaini d'acqua, un cucchiaio di olio evo, un pizzico di sale e il condimento desiderato. Coprire e cuocere per 8 minuti, girando di tanto in tanto.

2

Stendere la sfoglia su una teglia e farcirla con i fiocchetti di brie e gli spicchi di carciofi, lasciando liberi i bordi, che dovranno essere spennellati con il tuorlo d'uovo. Cuocere la sfogliatina in forno a 180 °C per 15-18 minuti. Sfnare la sfogliatina e decorare con il pesto e pepe a piacere.

