



Elvea, festa all'italiana

Calzoni in cialda



ingredienten voor 4 Persone

- | | |
|---------|---------------------|
| 2 fogli | pasta sfoglia |
| 1 | mozzarella |
| | ELVEA Pomo e Legumi |
| | origano |
| | pepe |
| | olio d'oliva |

Preparazione

Preriscaldare la piastra per cialde. Stendere rapidamente la pasta sfoglia e tagliarla in 8 pezzi uguali.

Distribuire Elvea Pomo & Peperoni su 4 pezzi e condire con dadini di mozzarella e pomodori secchi.

Cospargere di origano tritato fine e passare un filo di olio d'oliva.

Inumidire i bordi con l'indice bagnato e coprire con i 4 pezzi di sfoglia rimanenti. Premere bene i bordi per sigillare.

Oliare la piastra e cuocere i Calzoni in cialda per 5 - 7 minuti.

www.hap-en-tap.be

Receipt info: Hap & Tap (Myriam Minne)

