

Sfoglia con pancetta e uova all'occio

Portata: Pizze e torte
salate

Tempo:

Numero persone: 4

Difficoltà: Facile

Ingredienti per 4 persone

- 250 gr pasta sfoglia rettangolare fresca
- 250 gr pancetta affumicata a dadini
- 200 gr provola dolce
- 4 uova da galline allevate a terra Despar
- q.b. prezzemolo tritato fresco
- q.b. sale fino Despar
- q.b. pepe nero

Preparazione

1 - Preriscaldate il forno a 210°C.

2 - Stendete la pasta sfoglia in una placca su carta da forno, sollevate i bordi per formare un argine tale da non far fuoriuscire il ripieno e bucherellatela, quindi disponete la provola dolce a pezzettini e la pancetta fatta dorare leggermente in una padella antiaderente.

3 - Infornate per 15/18 minuti e trascorso il tempo, tirate fuori al teglia e sgusciate sopra la preparazione 4 uova, 1 per ogni angolo e condite appena con un soffio di sale e pepe nero.

4 - Rimettete in forno per 3 o 4 minuti e servite con una manciata di prezzemolo tritato al momento.

5 - Buon appetito da... DeSPAR!!