

Rotolo croccante alla Nutella

INFORMAZIONI

- 4 persone
- **200Kcal** a porzione
- difficoltà **facile**
- pronta in **30 minuti**
- ricetta **vegetariana**

INGREDIENTI

- 10 g di pinoli
- 10 g di Nocciole tostate
- 20 g di burro
- 2 fogli di Pasta fillo 30x30 cm circa
- 40 g di Nutella

PREPARAZIONE

- Tostare i pinoli in un padellino antiaderente senza alcun condimento finché non avranno assunto un bel colore dorato.
- Mettere le nocciole in un mortaio e pestarle fino ad ottenere una granella grossolana.
- Fondere il burro in un pentolino.
- Disporre sul piano di lavoro un foglio di pasta fillo e spennellarlo da un lato con il burro, quindi sovrapporre l'altro foglio.
- Colare la Nutella a filo spargendola per tutta la larghezza della pasta, tenendo un centimetro di bordo libero tutto intorno.
- Cospargere con i pinoli e arrotolare, ripiegando le estremità per sigillare.
- Mettere il rotolo su una teglia coperta con un foglio di carta da forno, spennellarlo con burro fuso e cospargerlo con la granella di nocciole.
- Infornare a 200°C per 10 minuti circa, proseguendo di un po' la cottura se fosse necessario a far dorare.

STAGIONE

Ricetta per tutte le stagioni

AUTORE

Ricetta realizzata da Barbara Farinelli. Fotografia di Giovanni Caprilli. Tutti i diritti riservati.

I consigli di Barbara

Al posto delle nocciole, da pestare nel mortaio, si può acquistare direttamente la granella.

