

Rotolini con funghi teriyaki

Tempo totale **30 Min** **10 Min** Tempo di preparazione **20 Min** Tempo di cottura

Valori nutrizionali (per porzione):

1.800 kJ / 430 kcal

Grassi: **28 g** Proteine: **8 g**

Carboidrati: **35 g**

INGREDIENTI

2 Porzioni

200 g	di funghi
60 g	di cipolla
20 ml	di olio di colza
40 ml	<u>Salsa Teriyaki Marinata Kikkoman</u>
200 g	di pasta sfoglia
1	tuorlo d'uovo, per spennellare
60 g	di maionese
2 cucchiaini	di aneto fresco, tritato

PREPARAZIONE

Passaggio 1

200 g di funghi - **60 g** di cipolla - **20 ml** di olio di colza - **40 ml** Salsa Teriyaki Marinata Kikkoman
Affettare i funghi e la cipolla, quindi saltarli nell'olio di colza. Aggiungere la Marinata Teriyaki Kikkoman e cuocere fino a quando la maggior parte del liquido non sarà evaporata.

Passaggio 2

200 g di pasta sfoglia - **1** tuorlo d'uovo, per spennellare
Srotolare la pasta sfoglia, distribuire il ripieno sopra di essa e arrotolare per formare dei cilindri. Tagliare in pezzi più piccoli e spennellare con il tuorlo d'uovo. Cuocere in forno a 200°C per 15–18 minuti fino a doratura.

Passaggio 3

60 g di maionese - **2 cucchiaini** di aneto fresco, tritato
Mescolare la maionese con l'aneto tritato e servire come salsa di accompagnamento ai rotolini.