

Mini tortine con camembert e zucchini

Tempo totale **32 Min** **10 Min** Tempo di preparazione **22 Min** Tempo di cottura

Valori nutrizionali (per porzione):
3.021 kJ / 722 kcal

Grassi: **49 g** Proteine: **28 g**
Carboidrati: **42 g**

INGREDIENTI

2 Porzioni

100 g di camembert
180 g di zucchini
50 g di cipolla rossa
3 uova
2 cucchiaini di yogurt greco
2 cucchiaini Salsa di Soia a Fermentazione Naturale a Tasso Ridotto di Sale
2 cucchiaini di sriracha
1 cucchiaino di timo fresco, tritato
150 g pasta sfoglia

PREPARAZIONE

Passaggio 1

100 g di camembert - **180 g** di zucchini - **50 g** di cipolla rossa
Taglia il camembert a listarelle. Affetta le zucchini a mezzelune e la cipolla a fettine sottili.

Passaggio 2

3 uova - **2 cucchiaini** di yogurt greco - **2 cucchiaini** Salsa di Soia a Fermentazione Naturale a Tasso Ridotto di Sale - **2 cucchiaini** di sriracha - **1 cucchiaino** di timo fresco, tritato
Sbatti le uova con lo yogurt greco, la Salsa di Soia a Basso Contenuto di Sale Kikkoman, la sriracha e il timo.

Passaggio 3

150 g di pasta sfoglia
Fodera con la pasta sfoglia quattro stampini per tortini da 10 cm e bucherella il fondo. Aggiungi le verdure, versa il composto di uova e disponi il camembert sopra. Cuoci in forno per 22 minuti a 210°C (calore superiore e inferiore). Lascia raffreddare su una griglia, toglila dagli stampini e trasferisci in un contenitore portapranzo.