

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 Salsa Teriyaki Marinata Kikkoman
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.