



*Elvea, festa all'italiana*

## Calzoni in cialda



### ingredienten voor 4 Persone

- |         |                     |
|---------|---------------------|
| 2 fogli | pasta sfoglia       |
| 1       | mozzarella          |
|         | ELVEA Pomo e Legumi |
|         | origano             |
|         | pepe                |
|         | olio d'oliva        |

### Preparazione

Preriscaldare la piastra per cialde. Stendere rapidamente la pasta sfoglia e tagliarla in 8 pezzi uguali.

Distribuire Elvea Pomo & Peperoni su 4 pezzi e condire con dadini di mozzarella e pomodori secchi.

Cospargere di origano tritato fine e passare un filo di olio d'oliva.

Inumidire i bordi con l'indice bagnato e coprire con i 4 pezzi di sfoglia rimanenti. Premere bene i bordi per sigillare.

Oliare la piastra e cuocere i Calzoni in cialda per 5 - 7 minuti.

[www.hap-en-tap.be](http://www.hap-en-tap.be)

Recept info: Hap & Tap (Myriam Minne)

