



ROTLLETS D'ESPINACS AMB PERNIL

INGREDIENTS PER A 4 COMENSALS

- 1 fulla de pasta fullada
- 200 g de espinacs
- 120 g de pernil cuit
- 2 dents de all
- 1 unitat de ou
- 40 g de oli d'oliva
- sal

LA PREPARACIÓ

- Descongeleu la làmina de pasta fullada.
- Ofegueu els espinacs en una paella amb un raig d'oli i l'all tallat en làmines.
- Partiu la làmina de pasta fullada en 4. Disposeu en cada tros una tallada de pernil i els espinacs.
- Enrotlleu-ho i pinteu-ho amb l'ou batut.
- Col·loqueu els rotllets en una safata de forn i fornegeu-los fins que es dauren.



INFORMACIÓ NUTRICIONAL

Hidrats de carboni 26 g	Grases 34.2 g
Kcal 462	Proteïnes 12.2 g