



Ingredienti:

- pasta sfoglia
- agretti
- uova di quaglia
- sale
- olio

Preparazione:

Lavare bene gli agretti e farli bollire, raffreddare e condire.

Preparare le uova sode, farle raffreddare e tagliarle a metà. Salare leggermente e condire con pochissimo olio.

Con un coppa pasta tagliare la pasta sfoglia in tanti dischi, bucarli con una forchetta. Foderare degli stampini, passarli al forno a 200° fino a quando saranno ben dorati.

Raffreddare e mettere all'interno degli agretti formando un piccolo nido e ricoprire con delle mezze uova.