

Antipasti

Millefoglie salata con crema di piselli al Nesquik

Difficoltà 3

Ingredienti per 4 persone

1 pasta per pizza Buitoni
250 g di piselli fini (anche surgelati)
100 g di parmigiano reggiano
il succo di mezzo limone
olio extra vergine d'oliva quanto basta
sale quanto basta
50 g di Nesquik
sciroppo di cacao magro Nesquik Squeeze

Tempo

30 minuti per la preparazione + 25 minuti per la cottura

Preparazione

Facciamo lessare i pisellini per circa 15 minuti e frulliamoli con un filo d'olio, il limone, un po' di sale il parmigiano reggiano grattugiato.

Apriamo la pasta per pizza, stendiamo su una teglia da forno e lasciamola riposare per 20 minuti.

Dopo aver preriscaldato il forno a 180°C, facciamo cuocere la pasta per pizza per 10 minuti.

Togliamo la pasta per pizza dal forno e tagliamo a quadrati. Componiamo poi la millefoglie direttamente nel piatto di portata, alternando uno strato di pasta, crema di piselli e un cucchiaino di Nesquik.

Decoriamo con un po' di sciroppo Nesquik Squeeze e serviamo in tavola.