# Corona di pasta sfoglia

1 rotolo di pasta sfoglia
2-3 pomodori, a secondo la grandezza
1 zucchino
Formaggio Feta
Pesto alla genovese oppure pesto rosso
Palline di mozzarella
2-3 olive nere tagliate a rondelle

Srotolare la pasta sfoglia. Nel mezzo della pasta sfoglia adagiare un coppetta. Intorno alla coppetta spalmare il pesto. Ora alternando disporre le fette di pomodori e zucchine.

Sopra sbriciolarci il formaggio feta.

Togliere la coppetta e dividere in otto parti ugali.

Mettere otto palline di mozzarella sui pomodori e zucchini. Dopo verranno coperte dalla pasta sfoglia.

Ora rivolgere la pasta sfoglia del cerchio esterno sui pomodori e poi prendere i lembi schiacciondoli un pò sulla pasta sfoglia.

Spennellare con un tuorlo d'uovo e a piacere metterci le rondelle di olive tagliate sopra la coronoa.

Infornare nel forno preriscaldato a 200 gradi per ca. 30-35 minuti.

*Rezept aus  dem Blog von www.deliziedamelia.ch*