

ANTIPASTI E SNACK

## Bastoncini al coriandolo

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: molto bassa    COSTO: basso    REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



### INGREDIENTI

Pasta sfoglia  
coriandolo  
cioccolato amaro  
buccia di arancia.

### PREPARAZIONE

**1** Aprire la pasta sfoglia sparpagliare il cioccolato amaro gratugiato q.b. una bella grattata di buccia d'arancia e del coriandolo in semi pestato al mortaio, coprire con la pasta sfoglia, passarci sopra con il mattarello, leggermente.

Tagliare a bastoncini stretti.

Cuocere al forno molto caldo per 5' 7' e fare attenzione che si BRUCIANO.