

ANTIPASTI E SNACK

# Cannoli con brie, pere e mandorle

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: media    COSTO: medio    REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



## PER LA PASTA FILLO

250 g di farina  
1 uovo  
50 g di acqua  
50 g di burro  
1 pizzico di sale.

## PER IL RIPIENO

120 g di mandorle  
1 pera  
30 ml di aceto balsamico  
250 g di formaggio brie  
150 g di burro fuso  
pepe  
sale.

# PREPARAZIONE

- 1 Per prima cosa tritare le mandorle fino ad ottenere una granella, mettere in forno a grill ben caldo per qualche minuto, salare e pepare leggermente.



- 2 In una ciotola metterla la pera tagliata a pezzettini e spruzzarla di aceto balsamico, mescolando bene.



- 3 Tagliare a metà il pezzo di brie in senso orizzontale in modo che la crosta rimanga su un lato in entrambe le fette, adagiare dalla parte della crosta e ricoprire completamente con

degli strati di pera. Spruzzare con altro aceto balsamico, salare e pepare e ricoprire con l'altra metà della fetta di brie.



**4** Avvolgere il formaggio farcito nella pellicola e mettere in frigo per almeno 30 minuti.



**5** Nell'attesa preparare la pasta mescolando a mano tutti gli ingredienti sulla spianatoia.



**6** Fare tante strisce sottili usando al macchina stendi pasta.



**7** Tagliare le strisce in pezzetti lunghi circa 20 cm accoppiarli a tre a tre, formando dei quadrati.



- 8 Togliere dal frigo il formaggio e tagliarlo in quattro triangolini uguali, poi cospargere i triangoli in abbondante granella di mandorle.



- 9 Accoppiare due quadrati di pasta usando il burro fuso, spennellare ancora col burro, passare la granella di mandorle e mettere al centro il triangolo di brie, aggiungere se sono avanzati dei pezzettini di pera.



**10** Chiudere a cannolo e disporre in una teglia imburata. Cuocere in forno per 10 minuti.



**11** Il formaggio si deve fondere e la pasta rimanere croccante.



NOTE