

ANTIPASTI E SNACK

Cannolo di pasta fillo con feta

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 15 min COTTURA: 25 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

FETA 250 gr

ORIGANO ESSICCATO ½ cucchiaini da tavola

PASTA FILLO confezione - 1

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4 cucchiaini da tavola

Cannolo di fillo con feta: un antipasto delizioso e originale. La feta va a nozze con l'origano e l'ispirazione greca si sente ad ogni morso. Un finger food che va servito caldo, e facilissimo da preparare!

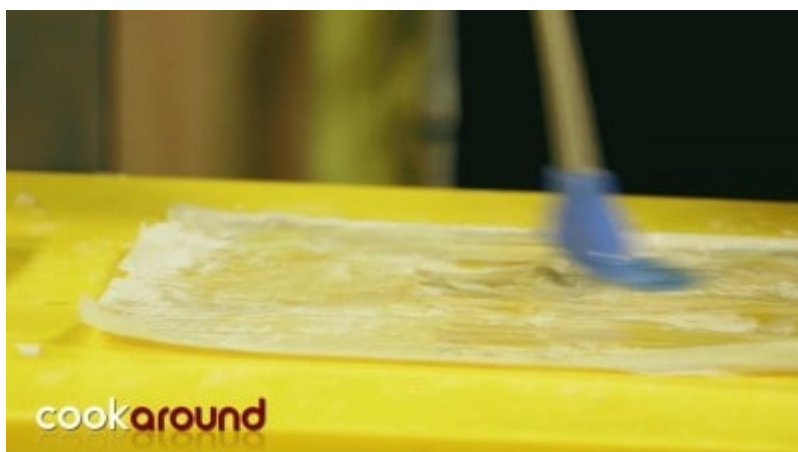
PREPARAZIONE

- 1 Spezzettate con le mani la feta dentro una ciotola, aggiungeteci l'origano secco e mescolate bene.



2 Separate ciascun foglio di pasta fillo, stendetelo, paregiate tutti i bordi e dividetelo a metà.

Ora spennellate il primo foglio di pasta fillo, sovrapponetelo un secondo foglio e procedete in questo modo fino ad arrivare a 5 fogli.





3 A questo punto distribuite la feta sopra la pasta fillo, arrotolate e tagliate in pezzi formando dei cannoli.





- 4 Disponete i cannoli su di una teglia ricoperta da carta forno, spennellateli con un po' di olio e mettete in forno a 180°C per almeno 25 minuti.



- 5 Servite i cannoli ben caldi.

