

TORTE SALATE

## Cornetti ripieni salati

---

LUOGO: Europa / Italia

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

---



## PREPARAZIONE

- 1 Prendere una pasta sfoglia Buitoni Fresca già pronta (no surgelata).

Tagliarla a raggera: dalla parte del bordo esterno circolare inserire un pò di: prosciutto cotto o spek, o formaggio o salsiccia o i Wurstel... o cotto e formaggio... insomma quello che + vi piace... arrotolate in direzione del centro dandogli la forma di un cornetto!

- 2 Potete spennellarli con un pò di albume per renderli + lucidi, inforare a 200° per 15-20 minuti... sono Ottimi Caldi!!!!