

ANTIPASTI E SNACK

Croissant di mazzancolle

LUOGO: Europa / Italia

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



INGREDIENTI

- 12 mazzancolle
- 300 gr di pasta sfoglia
- 1 uovo sale e pepe bianco.

PREPARAZIONE

1 Sgusciare le mazzancolle e condirle con sale e pepe.

Tirare la pasta sfoglia, e ritagliare dei triangoli 10cm x 10cm.

Spennellare con l'uovo sbattuto i triangoli di pasta, mettere le mazzancolle sulla pasta e arrotolarle su se stesse, come se fosse un piccolo croissant.

2 Spennellare con l'uovo battuto e cuocere in forno a 200° per circa 10 minuti.