

ANTIPASTI E SNACK

Mini-cornetti salati e ripieni

LUOGO: Europa / Italia

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



INGREDIENTI

pasta sfoglia già pronta.

PER IL RIPIENO

prosciutto cotto

prezzemolo

fiocchi di latte

pomodori secchi.

PREPARAZIONE

1 Prendere una pasta sfoglia rotonda, già stesa,



2 schiacciare bene il taglia cornetti sopra la pasta (o tagliare con un coltello i triangoli di pasta sfoglia).

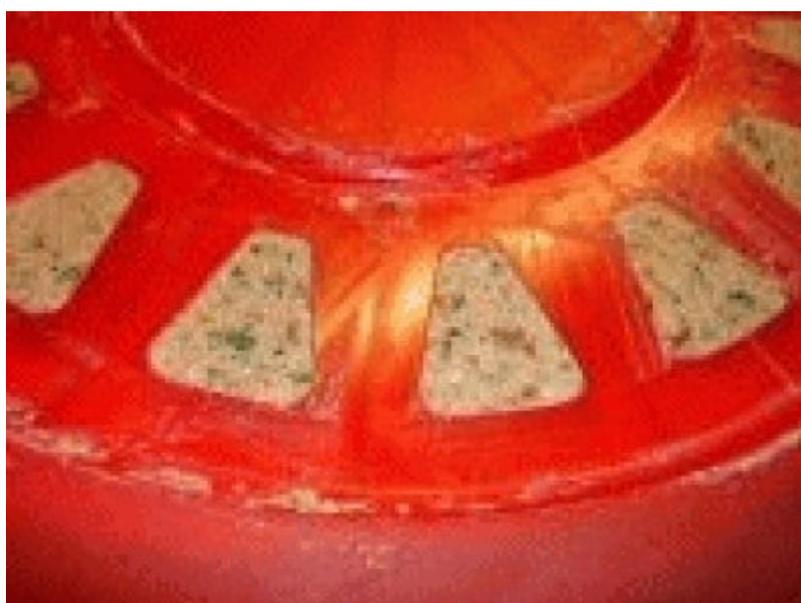


3 Preparare il ripieno con gli ingredienti dati.



- 4 Con l'aiuto di una spatola, riempire i buchi del taglia cornetti oppure spalmare un po' di ripieno sui triangoli tagliati.





5 Togliere lo stampo per cornetti.



6 Arrotolare i cornetti.



7 Infornare a 200°C per 15 minuti.



8 Ecco il risultato:

