

ANTIPASTI E SNACK

## Cornetti salati di pasta sfoglia

DOSI PER: 12 persone    DIFFICOLTÀ: bassa    PREPARAZIONE: 10 min    COTTURA: 10 min    COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



I **cornetti salati di pasta sfoglia** sono [antipasti](#) **sfiziosi, facili e golosi**, perfetti in qualunque occasione, dall'**aperitivo**, alla festa di **compleanno** o, più semplicemente per una **merenda con la famiglia o gli amici**. Preparare questi **cornetti salati** è **semplicissimo**, ti basterà un **rotolo di pasta sfoglia** da tagliare e cuocere per poi riempire con le farciture che preferisci: **salumi, patè, tonno, verdure o formaggi**, ogni scelta renderà i cornetti salati un tripudio di colore **fragante e goloso!**

Segui la nostra ricetta con dettagliato passo passo fotografico per cucinare in casa, con le tue mani, questi deliziosi cornetti salati di pasta sfoglia pronti per essere farciti e gustati!

Ecco altre ricette che potrebbero piacerti:

[Mousse di tonno](#)

[Stuzzichini di sfoglia](#)

[Pretzel fatti in casa](#)

[100 salatini in 30 minuti](#)

[Vol au vent ripieni](#)

## PER LA BASE

PASTA SFOGLIA rotolo - 1

UOVO 1

SEMI DI SESAMO NERO

SEMI DI SESAMO BIANCO

## PREPARAZIONE

**1** Ecco come cucinare i cornetti salati di pasta sfoglia: estrai la pasta sfoglia dal frigo almeno 5 minuti prima di utilizzarla, srotola il rotolo di sfoglia e tagliala con una rotella praticando prima due tagli centrali per ottenere una croce, successivamente taglia ancora ogni spicchio in tre parti, dovrai ottenere un totale di 12 spicchi, o se preferisci, spicchi ancora più piccoli. Potresti dividere ogni spicchio in quattro parti e ne otterresti 16.

Quando hai deciso il numero dei cornetti salati che ti servono, arrotola ogni spicchio girando la sfoglia verso il centro, per dare la tipica forma dei cornetti, piega leggermente le estremità verso il centro.



- 2 Utilizzando la stessa carta forno della pasta sfoglia, sollevala e sposta i cornetti sopra una teglia. Versa l'uovo in una ciotola, mescolalo e spennellalo sui cornetti, ricopri alcuni cornetti con semi di sesamo bianchi, altri con semi di sesamo neri e lasciane alcuni senza, in modo da avere colori diversi.



**3** Cuoci i cornetti salati per 10 minuti circa a 200°C in forno ventilato, tenendo la teglia nel binario medio del forno, i tempi possono variare in base al forno, valuta la doratura secondi il tuo gusto. Fai raffreddare i cornetti, tagliali a metà e farciscili con i salumi, il formaggio, pomodori e insalata, una volta pronti, non ti resta che sistemarli in un piatto da portata e servirli.



## CONSERVAZIONE

Ti consiglio di preparare i cornetti salati in giornata, la pasta sfoglia il giorno dopo non ha la stessa croccantezza. Se vuoi preparare i cornetti in anticipo, per poi cuocerli in un secondo momento, puoi conservarli in frigorifero per qualche ora. Se vuoi congelare i cornetti puoi farlo ma solo da crudi, ricordati che dovrai farli scongelare in frigorifero prima di metterli in forno per la cottura.

## CONSIGLIO

Se vuoi farcire i cornetti salati in modo diverso, sono ottimi anche con salmone affumicato, formaggio spalmabile e insalata.