

ANTIPASTI E SNACK

Cornetti salati di pasta sfoglia

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



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. Preparare questi cornetti salati è semplicissimo, vi basterà un rotolo di pasta sfoglia, da riempire con le vostre farciture preferite di salumi e formaggi, per renderli gustosi e colorati! Provate anche i [mini croissant salati](#) e i [biscotti salati](#) per arricchire il vostro buffet di [sfizi](#)!

Venite a scoprire altri antipasti sfiziosi da preparare a casa:

[Panzerotti](#)

[Ventagli di sfoglia](#)

[Girelle con prosciutto cotto e formaggio](#)

Panini napoletani

Cornetti salati

PER LA BASE

PASTA SFOGLIA rotolo - 1

UOVO 1

SEMI DI SESAMO

PER FARCIRLI

PROSCIUTTO COTTO 50 gr

PROSCIUTTO CRUDO 50 gr

FONTINA 50 gr

POMODORI 2

INSALATA

PREPARAZIONE

- 1 Srotolate la pasta sfoglia, tagliatela con una rotella praticando prima due tagli centrali per ottenere una croce. A questo punto tagliate ancora ogni spicchio in tre parti, dovrete ottenere un totale di 12 spicchi, o se preferite spicchi ancora più piccoli, potete dividere ogni spicchio in quattro parti e ne otterrete 16. Arrotolate ogni spicchio girando la sfoglia verso il centro, per dare la tipica forma dei cornetti, piegate leggermente le estremità verso il centro.



- 2 Utilizzando la stessa carta forno della pasta sfoglia, sollevatela e spostate i cornetti sopra una teglia. Versate l'uovo in una ciotola, mescolatelo e spennellatelo sui cornetti, ricoprite alcuni cornetti con semi di sesamo bianchi, altri con semi di sesamo neri e lasciatene alcuni senza in modo da avere colori diversi.



- 3 Cuocete i cornetti per 10 minuti circa a 200° a forno ventilato, poggiando la teglia nel binario medio del forno, i tempi possono variare in base al forno, valutate la doratura. Fate raffreddare i cornetti, tagliateli a metà e farciteli con i salumi, il formaggio, pomodori e insalata, una volta pronti, non vi resta che sistemarli in un piatto da portata e servirli.



CONSERVAZIONE

Si consiglia di preparare i cornetti salati in giornata, la pasta sfoglia il giorno dopo non ha la stessa croccantezza. Se volete preparare i cornetti in anticipo, per poi cuocerli in un secondo momento, potete conservarli in frigorifero per qualche ora. Se volete congelare i cornetti, potete farlo solo da crudi, ma dovrete farli scongelare in frigorifero prima di metterli in forno per la cottura.

CONSIGLIO

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