

ANTIPASTI E SNACK

Mini croissant con formaggio e zucchine

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 10 min COTTURA: 20 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

ZUCCHINE 1

SCALOGNO 1

PASTA SFOGLIA confezione rotonda - 1

GRANMIX CLASSICO 50 gr

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

SEMI DI SESAMO bianchi o neri -

ACQUA

TUORLO D'UOVO per spennellare - 1

I mini croissant con formaggio e zucchini sono l'esempio perfetto di come con poche semplici mosse si possa realizzare uno sfizio, una merenda o un antipasto da leccarsi i baffi!

È una ricetta questa che si fa in pochissimo tempo, decisamente furba perché, la pasta sfoglia che è facilmente reperibile viene esaltata dal sapore dato dal Gran Mix Classico, le zucchini poi fanno il resto. Il risultato è favoloso, eccezionalmente buono, vi stupirà.!

Provate anche i [cornetti salati farciti!](#)

PREPARAZIONE

1 Per preparare i mini croissant con formaggio e zucchine, dovrete come prima cosa lavare le zucchine, spuntarle e tagliarle a dadini regolari in maniera tale da ottenere una cottura omogenea.

Tritate finemente uno scalogno e mettetelo a soffriggere in una padella con un filo d'olio extravergine d'oliva. Appena lo scalogno si sarà leggermente appassito, unite in padella le zucchine tagliate a dadini, aggiungete poca acqua e lasciate cuocere per qualche minuto regolando il tutto con un pizzico di sale e una macinata di pepe.

2 Raggiunto il grado di cottura desiderato, allontanate la padella dal fuoco, cospargete le zucchine con il GranMix Classico e mescolate in maniera tale da farlo amalgamare bene alle zucchine.

3 A questo punto prendete il rotolo di pasta sfoglia, dividetelo in 8 spicchi e farcite ogni spicchio con le zucchine appena preparate. Arrotolate ogni spicchio partendo dalla base del triangolo e arrivando fino alla punta formando così i croissant.

Trasferite i mini croissant in una teglia ricoperta con della carta forno. Spennellate ogni croissant con il tuorlo d'uovo sbattuto e cospargeteli con i semi di sesamo.

4 Trasferite e cuocete i croissant in forno preriscaldato statico a 200°C per circa 25 minuti o comunque fino a doratura.

Trascorso il tempo necessario per la cottura e doratura, sfornate, lasciate intiepidire e servite.