

ANTIPASTI E SNACK

# Cannolo di pasta fillo con feta

di: *Cookaround*

LUOGO: *Europa / Italia*

DOSI PER: *4 persone*    DIFFICOLTÀ: *bassa*    PREPARAZIONE: *15 min*    COTTURA: *25 min*    COSTO: *basso*

REPERIBILITÀ ALIMENTI: *facile*



## INGREDIENTI

FETA 250 gr

ORIGANO ESSICCATO ½ cucchiaini da tavola

PASTA FILLO confezione - 1

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4 cucchiaini da tavola

Cannolo di fillo con feta: un antipasto delizioso e originale. La feta va a nozze con l'origano e l'ispirazione greca si sente ad ogni morso. Un finger food che va servito caldo, e facilissimo da preparare!

## PREPARAZIONE

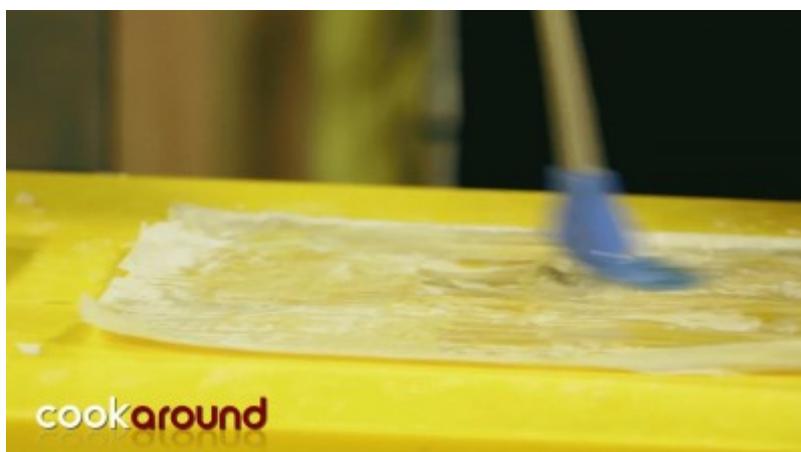
**1** Spezzettate con le mani la feta dentro una ciotola, aggiungeteci l'origano secco e

mescolate bene.



- 2 Separate ciascun foglio di pasta fillo, stendetelo, paregiate tutti i bordi e dividetelo a metà.

Ora spennellate il primo foglio di pasta fillo, sovrapponetelo un secondo foglio e procedete in questo modo fino ad arrivare a 5 fogli.





**3** A questo punto distribuite la feta sopra la pasta fillo, arrotolate e tagliate in pezzi formando dei cannoli.





- 4 Disponete i cannoli su di una teglia ricoperta da carta forno, spennellateli con un po' di olio e mettete in forno a 180°C per almeno 25 minuti.



- 5 Servite i cannoli ben caldi.

