

ANTIPASTI E SNACK

Cannoncini di sfoglia farciti con mousse di spigola

di: *Cookaround*

LUOGO: **Europa / Italia**

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

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



I cannoncini di sfoglia farciti con mousse di spigola sono dei meravigliosi bocconcini, di quelli che mangiarli con le dita è un vero piacere! La sfoglia pulita e croccante racchiude un cremoso cuore dal sapore di mare, il gusto della spigola è un delicato saluto che risveglierà il palato dei vostri commensali.

INGREDIENTI PER I CANNONCINI

PASTA SFOGLIA 230 gr

TUORLO D'UOVO 1

PANNA FRESCA 3 cucchiaini da tavola

SEMI DI SESAMO

PER LA MOUSSE DI SPIGOLA

SPIGOLA lessata - 125 gr

PATATE lessate - 20 gr

SPICCHIO DI AGLIO ½

SALSA COCKTAIL Salsa Cocktail Calvè - 2 cucchiaini da tavola

SALE

PREPARAZIONE

- 1 Dotatevi degli appositi cannelli in metallo per cannoncini della forma preferita (conici o cilindrici).

Stendete la pasta sfoglia e ricavatene delle lunghe strisce piuttosto strette ed iniziate ad arrotolarle intorno ai cannelli in metallo, avendo cura che questi siano leggermente unti.



- 2 Spennellate la superficie dei cannoncini con un tuorlo d'uovo sbattuto con poca panna e fate cadere sui cannoncini i semi di sesamo tostati.





3 Infornate i cannoncini a 200°C per circa 20 minuti a forno statico.



4 Nel frattempo raccogliete nel boccale di un frullatore lo sgombro, le patate, l'aglio, la Salsa Cocktail Calvè il prezzemolo ed un pizzico di sale.



5 Azionate il frullatore e lasciatelo lavorare fino a quando il composto risulterà liscio e dalla consistenza cremosa.

Sfornate i cannoncini, fateli freddare leggermente e rimuovete i cannelli in metallo.

Trasferite la mousse di sgombro in una sac a poche con una bocchetta (a piacere o liscia o a stella) e farcite con questa i cannoncini.

