

ANTIPASTI E SNACK

Coni di pane sfiziosi

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media COSTO: molto basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



INGREDIENTI

Pasta di pane

PER IL RIPIENO

80 g di tonno

1 cucchiaio di capperi tritati

qualche oliva verde

1 carciofino sott'olio.

PREPARAZIONE

- 1 Prendere la pasta del pane dopo la prima lievitazione ed avvolgerne un po' intorno agli stampini a cono.



2 Mettere a lievitare, coperti con un cavaccio umido .



3 Dopo la lievitazione, mettere in forno a 180°C per circa 25/30 minuti con un pentolino con dell'acqua sul fondo del forno.



4 Nel frattempo, tritare gli ingredienti per il ripieno.



5 Togliere i coni di pane dagli stampini e farcirli.



NOTE

Le dosi indicate per la farcitura sono sufficienti per 6 coni di pane.