

ANTIPASTI E SNACK

Coni di pane sfiziosi

di: *Agosto59*

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