

ANTIPASTI E SNACK

Croissant con verdure

LUOGO: Europa / Italia

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



INGREDIENTI

- 400 g circa di pasta sfoglia
- 3 carote
- 150 g di piselli freschi sgranati
- 150 g di fagiolini
- 1 cipollotto
- 1/2 zucchina
- olio extravergine
- 2 cucchiaini di panna fresca
- curry
- sale
- 1 uovo per spennellare.

PREPARAZIONE

- 1 Lavare le verdure e ridurle a pezzettini.



2 Scaldare l'olio e far appassire il cipollotto tagliato a rondelle



3 Aggiungere le verdure e i piselli, far rosolare un paio di minuti e unire una tazza d'acqua calda; salare e cuocere per una ventina di minuti.



4 Sciogliere un cucchiaino di curry nella panna e amalgamare alle verdure.



5 Stendere la pasta sfoglia.



- 6 Fare dei triangoli, distribuire su ognuno un pochino di farcia e arrotolare come per i cornetti, ripiegando però le punte laterali.





7 Adagiarli su una teglia rivestita di carta forno e spennellare con l'uovo battuto, quindi infornare a 200°C per circa 20 minuti.



