

ANTIPASTI E SNACK

Mini-cornetti salati e ripieni

di: *Barbapapà*

LUOGO: *Europa / Italia*

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



INGREDIENTI

pasta sfoglia già pronta.

PER IL RIPIENO

prosciutto cotto

prezzemolo

fiocchi di latte

pomodori secchi.

PREPARAZIONE

1 Prendere una pasta sfoglia rotonda, già stesa,



2 schiacciare bene il taglia cornetti sopra la pasta (o tagliare con un coltello i triangoli di pasta sfoglia).



3 Preparare il ripieno con gli ingredienti dati.



- 4 Con l'aiuto di una spatola, riempire i buchi del taglia cornetti oppure spalmare un po' di ripieno sui triangoli tagliati.





5 Togliere lo stampo per cornetti.



6 Arrotolare i cornetti.



7 Infornare a 200°C per 15 minuti.



8 Ecco il risultato:

