



Cannoli mignon con formaggio, erbe e paprika

## Ingredienti

- Burro q.b.
- 250 g di Formaggio spalmabile
- 15 g di Erba cipollina
- Pepe nero q.b.
- Paprika dolce q.b.
- Uovo q.b.
- 1 confezione di Pasta Sfoglia Delicata

## Preparazione

1. Srotolare la Pasta Sfoglia Delicata Buitoni e ricavare 20/24 strisce della larghezza di 2 cm. ciascuna. Utilizzare dei coni in acciaio da pasticciare (già imburrati) per arrotolare ogni striscia, così da ricavare dei piccoli cannoli. Adagiare in una teglia rivestita con la carta da forno disponibile nella confezione, spennellare i cannoli con l'uovo sbattuto e infornare per 10min. in forno preriscaldato a 180°C. In un contenitore amalgamare il formaggio spalmabile, l'erba cipollina tritata finemente e un pizzico di pepe. Riempire i cannoli con il composto, aiutandovi con una sacca da pasticciare. Disporre su un piatto e spolverare con la paprika.

### Informazioni nutrizionali

carboidrati	23.74 g
Energia	395.13 kcal
grassi	28.6 g
Fibra	1.42 g
Proteine	9.52 g
Grassi saturi	15.19 g
Sodio	470.63 mg
zuccheri	0.93 g

🕒 30

👤 4 4 persone