Cannoli mignon con formaggio, erbette 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 pasticcere (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 pasticcere. Disporre su un piatto e spolverare con la paprika.

Informazioni nutrizionali

carboidrati

Energia

grassi

Fibra

Proteine

Grassi saturi

Sodio

zuccheri

30

4 4 persone