

Buitoni

Cannoncini di sfoglia con prosciutto



Ingredienti

- 1 rotolo di Pasta Sfoglia Rettangolare
- 200 g di Ricotta vaccina
- 100 g di Prosciutto cotto
- 20 g di Parmigiano grattugiato
- 1 Uovo
- Sale q.b.
- Pepe q.b.
- Semi di papavero q.b.
- Semi di girasole q.b.

Preparazione

1. Tagliare la sfoglia in otto strisce large un paio di centimetri e avvolgerle attorno ai ferri per cannolo leggermente unti.
2. Sistemate i cannoli su una placca con la carta forno, spennellateli con l'uovo leggermente sbattuto al quale avrete aggiunto un goccio di latte e cospargerli con i semi di sesamo. Fate cuocere a 180° per circa 10 minuti, o fino a quando non risulteranno belli dorati e croccanti. Prima di sfilarli dal ferro, fate in modo che siano freddi.
3. Preparate la crema al prosciutto per farcirli: in un robot da cucina frullate il prosciutto cotto, la ricotta, il parmigiano e aggiustate di sale e pepe.
4. Trasferire il composto in una sacca da pasticciare e riempite i cannoli. Servite freddi.

Informazioni nutrizionali

carboidrati	11.72 g
Energia	190.19 kcal
grassi	11.63 g
Fibra	0.6 g
Proteine	8.63 g
Grassi saturi	5.56 g
Sodio	320.18 mg
zuccheri	0.53 g

🕒 30

👤 8 4 persone