



## Cornetti con piselli e stracchino



### Ingredienti

- 1 confezione di Pasta Sfoglia Delicata
- 70 g di Piselli
- Semi di papavero q.b.
- 1 Uova
- 200 Stracchino
- 4 Pomodori secchi

### Preparazione

1. Sbollentate i piselli in acqua bollente salata. In una ciotola capiente stemperate lo stracchino, aggiungete i piselli e i pomodori secchi tagliati in piccole listarelle e amalgamate il tutto. Tagliate la Pasta Sfoglia Delicata in 8 spicchi. Disponete il ripieno sugli spicchi e richiudeteli arrotolando la Sfoglia dalla parte più larga verso la punta, formando così dei cornetti. Spennellate i cornetti con l'uovo sbattuto e cospargeteli di semi di papavero. Mettete i cornetti nel forno preriscaldato a 180°C per circa 20 minuti.

### Informazioni nutrizionali

carboidrati

Energia

grassi

Fibra

Proteine

Grassi saturi

Sodio

zuccheri

⌚ 40

⊕ 8 8 persone