

The Buitoni logo is displayed in white text on a green rectangular background.

Cornetti di Pasta Sfoglia
Delicata Buitoni con
semi di papavero bianchi



Ingredienti

- 100 g di Capocollo affettato
- Semi di papavero bianco q.b.
- 1 confezione di Pasta Sfoglia Delicata

Preparazione

1. Aprire e srotolare la Pasta Sfoglia Delicata Buitoni, quindi ritagliare 12 triangoli di uguale misura. Arrotolare ogni triangolo partendo dalla base più larga verso la punta, in modo da ottenere dei piccoli cornetti. Spennellare con poca acqua la superficie dei cornetti e spolverare con i semi di papavero. Cuocere in forno ventilato seguendo le istruzioni riportate sul retro della confezione. A cottura ultimata lasciare riposare e raffreddare dopodichè farcire con il capocollo.

Informazioni nutrizionali

carboidrati

Energia

grassi

Fibra

Proteine

Grassi saturi

Sodio

zuccheri

⌚ 25

⊕ 4 4 persone