



# Cornetti di Pasta Sfoglia Delicata Buitoni con semi di papavero bianchi

Antipasti



25m



4



## Ingredienti

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

## Informazioni nutrizionali

## Numero di porzioni

## Preparazione

**PASSAGGI 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 dopodiché farcire con il capocollo.