



# Cannoncini di sfoglia con prosciutto

Antipasti

🕒 30m

👥 4



## Ingredienti

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

## Informazioni nutrizionali

## Numero di porzioni

Zucchero aggiunto	0 cucchiaino da tavola	Colesterolo	98,64 mg
Magnesio	13,84 mg	Energia	380,37 kcal
Calcio	162,49 mg	Ferro	0,64 mg
Potassio	235,15 mg	Folato Alimentare	13,7 µg
Vitamina C	0 mg	Vitamina ARAE	98,3 IU
Vitamina D	0,59 IU	Vitamina E	0,32 mg
Carboidrati	23,43 g	Zuccheri	1,06 g
Fibra	1,21 g	Sodio	640,37 mg
Grassi	23,27 g	Grassi saturi	11,12 g
Proteine	17,27 g		

## Preparazione

**PASSAGGI 1** Indicazioni per 8 cannoli salati grandi Tagliare la sfoglia in otto strisce larghe un paio di centimetri e avvolgerla attorno ai ferri per cannolo leggermente unti. 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 e un pizzico di sale. 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. A questo punto 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. Trasferire il composto in una sacca da pasticciere e riempite i cannoli. Servite freddi.