



# Cannoli di focaccia e pesto

Page 1 of 1

🕒 30m

👥 4



## Ingredienti

- 300 g 300 g di Formaggio caprino
- 100 g 100 g di Insalata valeriana
- 1 q.b. Pepe rosa q.b.
- 1 Confezione 1 confezione di Base per Pizza Rettangolare
- 1 Confezione 1 confezione di Pesto Fresco alla Genovese

Informazioni nutrizionali

Numero di porzioni

## Preparazione

**PASSAGGI 1** Srotolate la base per pizza e ritagliatela in 8 quadrotti con una rotella tagliapasta. Avvolgete la pasta attorno a dei manici di legno (o, se le possedete, attorno alle cannette di metallo per cannoli). Disponete su di una teglia foderata con carta da forno, cuocete alla massima potenza per un quarto d'ora circa. Nel frattempo, in una ciotola mescolate il caprino con il pesto e il pepe spezzettato. Sfornate, lasciate intiepidire e farcite con il ripieno di formaggio, disponete sui piatti e accompagnate con l'insalatina. Possono accompagnare un aperitivo o costituire un fresco antipasto.

