



CORNETTI CON FORMAGGIO E SALMONE

Ingredienti

1 confezione di Pasta sfoglia Bontà di semi
100 g di salmone affumicato
40 g di formaggio spalmabile, tipo Philadelphia
Erba cipollina
1 uovo

Procedimento

Stendere la pasta sfoglia di forma rotonda, nello spessore uniforme di un paio di millimetri circa.

Tagliare la pasta sfoglia in 16 triangoli (tagliare in 4 spicchi e quindi ogni spicchio a metà e di nuova metà).

Togliere dal salmone eventuali parti scure e tagliarlo in 16 pezzettini.

Mettere sulla base di ogni triangolo di pasta un pezzettino di salmone, uno di Philadelphia ed arrotolare fino ad arrivare alla punta.

Premere bene per fare aderire.

Disporre i mini croissant, man mano che sono pronti, su una teglia rivestita con un

foglio di carta da forno, ben distanziati gli uni dagli altri e con la punta rivolta verso il basso, altrimenti potrebbero aprirsi in cottura.

Sbattere l'uovo in una ciotolina e spennellare bene i croissant in superficie.

Tenere i croissant nel frigorifero fino al momento di cuocerli nel forno a 190-200°C per 10-12 minuti circa.

La cottura deve essere non ventilata, mettere la teglia nella parte centrale del forno e proseguire un po' la cottura se non si sono ben dorati.