

CORNETTI AL BACON DI DANIELA



di: utenteinvoglia

Ingredienti

- olio extravergine d'oliva (1 cucchiaino)
- rosmarino
- Parmigiano Reggiano (250gr)
- pancetta affumicata (100gr)
- Pasta Sfoglia Rotolo Findus (500gr)

Come si prepara

Accendete il forno a 220° gradi. Stendete un rotolo di pasta sfoglia già pronta e tagliatelo in otto spicchi uguali.

Sopra ogni triangolo, per lungo dalla base alla punta, (ma è spreferibile lasciare libera la punta del triangolo per rendere agevole l'arrotolamento) stendete una fetta di bacon e posizionate alla base, sopra il bacon un piccolo cubetto di parmigiano.

Cominciate ora ad arrotolare ogni spicchio procedendo dalla base verso la punta, una volta arrotolato provate a dargli la forma di un cornetto, torcendo delicatamente le due estremità rimaste aperte. Consiglio di afferrare l'estremità con il pollice dentro e girare il polso in senso antiorario.

Prestate attenzione che il cornetto, magari agli inizi non perfetto, risulti ben chiuso, altrimenti durante la cottura il formaggio uscirà.

Ponete gli otto cornetti in una teglia ricoperta di carta forno e spennellateli con l'olio. Sull'olio fate aderire piccole foglie di rosmarino.

Infornate nel ripiano medio per 20 minuti circa o comunque finché il colore dei cornetti non sarà dorato.

Questo è un ottimo e facilissimo antipasto, molto amato dai bambini, consumatelo caldo e sarà un piacere!

Difficoltà: 3





Tempo: 30

Tags

pizza, snack, veloci, spuntino, sfiziosa, cornetti al bacon, pasta sfoglia, Cornetti