Cornetti di sfoglia ricotta e pomodoro



Tempo di preparazione: 5 min
Difficoltà: Facile

Ingredienti

- Olio extra vergine di oliva: un cucchiaio
- Origano: q.b.
- Parmigiano: 25 gr
- Pasta sfoglia tonda: un rotolo
- Pepe nero: q.b.
- Ricotta ben asciutta: 150 gr
- Sale: q.b.

Preparazione

I cornetti di sfoglia ricotta e pomodoro sono dei veloci e gustosissimi cornettini con un ripieno cremoso e saporito. La **ricetta dei cornetti** permette di preparare in 5 minuti e con pochi e semplici ingredienti un piatto sfiziosissimo: questi cornetti salati sono perfetti da gustare come antipasto e ideali per un buffet o per un aperitivo, andranno a ruba!

I cornetti di sfoglia ricotta e pomodoro sono molto semplici e veloci da preparare:

1. Come prima cosa srotolate il rotolo di pasta sfoglia e tagliatelo in 4 con un coltello.
2. Tagliate poi ogni spicchio in 3 parti, otterrete 12 triangolini.
3. Mettete la ricotta all'interno di una ciotolina e conditela con la ***passata di pomodoro Pomì***, l'olio extra vergine di oliva, sale, pepe, origano e mescolate.
4. Con un cucchiaino, farcite la base di ogni pezzettino di sfoglia e arrotolatelo poi a formare un cornettino.
5. Posizionate i cornetti di sfoglia ricotta e pomodoro su di una teglia coperta con carta forno ed infornateli in forno preriscaldato a 180 gradi per circa 20 minuti, devono risultare ben dorati.

I **cornetti di sfoglia** ricotta e pomodoro sono pronti, sono ottimi sia caldi che freddi, andranno a ruba!

For this recipe we used:

Passata Classica 25 ml

