

Cornetti di sfoglia ricotta e pomodoro



Tempo di preparazione: 5 min.

Difficoltà: Facile

Ingredienti (12 cornetti)

- Passata Classica 500g 25 ml
- **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.

Per questa ricetta abbiamo usato:



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 Pomi](#), 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!

- *Elena Laudicina*