CANNONCINI RIPIENI DI VUNA

INGREDIENTI

6 PORZIONI | 30 MIN | INTERMEDIO

1 vasetto di Garden Gourmet Vuna

1 confezione di Pasta Sfoglia Buitoni

130 g di Fagioli Cannellini

1 cucchiaio di Salsa Tahina

2 cucchiai di Olio

1 Lime

1 Uovo

q.b. Sale

q.b. Semi di sesamo

Durante le feste prova questi cannoncini ripieni di Vuna per lasciare i tuoi ospiti a bocca aperta!

MODALITÀ DI PREPARAZIONE

1. Tagliate la sfoglia a strisce

Srotolate la sfoglia e tagliatela a strisce larghe un paio di centimetri.

2. Realizzate i cannoncini

Avvolgetela attorno ai ferri per cannolo precedentemente unti.

3. Disponete i cannocini su una placca con carta forno

Sistemate i cannoli su una placca con la carta forno, spennellateli con l'uovo leggermente sbattuto al quale avrete aggiunto un goccio di latte e infine con i semi di sesamo.

4. Infornateli

Infornate a 180° per circa 10/12 minuti, o fino a quando non risulteranno belli dorati. Prima di sfilarli dal ferro, fateli raffreddare.

5. Preparate la crema al Vuna

A questo punto preparate la crema al Vuna per farcirli: in un robot da cucina frullate il Vuna, i cannellini, la salsa tahina, l'olio e il lime e un pizzico di sale.

6. Farcite i cannoncini e servite!

Riempite una sac à poche con la crema così ottenuta e farcite i cannoli di sfoglia.

SCOPRI ALTRE RICETTE SU WWW.GARDENGOURMET.IT