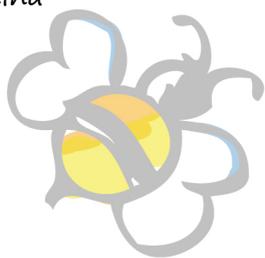




Fiori di pastafoglia - [Visualizza sul sito di Cristina](#)



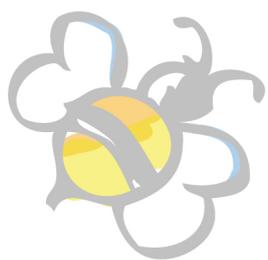
eCucinando.it



stuzzichini - sfiziosità - farcitura cremosa -

Avrei voluto fare dei cornetti di sfoglia come antipasto, ma il tipo di ripieno che avevo in mente non si prestava alla cottura in forno. Così ho deciso di tirare fuori dal freezer una porzione di pasta sfoglia fatta tempo fa e di risolvere in altro modo. Conscia del fatto che la sfoglia fatta in casa cresce di più durante la cottura per via delle girate più numerose, ho messo a cuocere i fiori ricavati col coppapasta dopo averli decorati e lucidati col latte, in forno a 180° per 30 minuti circa o fino alla duratura. Li ho poi tagliati in orizzontale e farciti con una crema così ottenuta: ho sciacquato del salmone affumicato e quando era ben scolato l'ho frullato col minipimer (meglio usare il frullatore) e mischiato con del Philadelphia bianco (le proporzioni sono di una parte di salmone e due di formaggio).





eCucinando.it