CORNETTI AL SESAMO CON BACON E GRANA

“UN MESE, UN PIATTO, UNA STORIA…”

DICEMBRE: CORNETTI AL SESAMO CON BACON E GRANA

Per questo mese di Feste e, speriamo, di cene e riunioni tra amici e parenti, vi propongo la ricetta di uno stuzzichino, o finger food, o antipasto, oppure anche merenda: i cornetti di sfoglia.

Credo che tutti dovremmo avere sempre in frigo un paio di rotoli di pasta sfoglia, rotonda o rettangolare non importa, perché ci aiuta a mettere in tavola in pochissimo tempo qualcosa di buono da mangiare, utilizzando anche qualche avanzo di affettati o formaggi che si annoia da due tre giorni, in un angolo del frigo.

Li ho proposti qualche anno fa in varie occasioni, inutile dirvi che non avanzano mai e che risultano graditissimi a grandi e piccini.

Proprio in vista del Natale e dell’Ultimo dell’anno, sicuramente capiterà a casa nostra qualche amico con cui prendere un aperitivo, con i cornetti di sfoglia in pochi minuti, lo renderemo felice.

INGREDIENTI per 12 cornetti:

1 rotolo di pasta sfoglia rotonda

1 confezione di bacon a fette

un pò di grana padano o parmigiano

1 uovo

semi di sesamo

PROCEDIMENTO:

Srotolate la pasta sfoglia su un piano liscio lasciandola sulla sua carta forno, dividetela in quattro spicchi e poi ogni spicchio in tre.

Nella base di ognuno dei 12 triangolini che avrete ottenuto (se li volete più piccoli in ogni quarto ricavatene 4) appoggiate mezza fettina di bacon arrotolata e un pò di grana. Poi, partendo sempre dalla base, arrotolate delicatamente verso la punta in modo da ottenere facilmente un cornetto cui dovrete solo piegare le estremità per dargli la giusta forma.

Mano mano che li fate, appoggiateli sulla teglia del forno ricoperta di carta, poi spennellateli con l'uovo sbattuto e cospargeteli con i semi di sesamo.

Cuocete in forno statico o ventilato a 200° per pochi minuti, saranno pronti quando li vedrete belli gonfi e dorati.

Fateli stiepidire e serviteli facendo attenzione ad appropriarvene di uno subito, il vassoio rimarrà vuoto in men che non si dica.

Potete variarne la farcitura sostituendo il bacon con del salmone affumicato oppure con un'acciuga sott'olio.

Se decidete di prepararli per la merenda, farciteli con della Nutella o marmellata, spennellandoli con del latte e spolverizzandoli a fine cottura con lo zucchero a velo.

Se per uno strano caso dovessero avanzare, conservateli in un pò di carta di alluminio in frigo, il giorno successivo

scaldateli in forno per pochissimi minuti.