

INGREDIENTI 6 PORZIONI 30 MIN INTERMEDIO

1 vasetto di Garden Gourmet Vuna
1 confezione di Pasta Sfoglia Buitoni
130 g di Fagioli Cannellini
1 cucchiaino di Salsa Tahina
2 cucchiaini 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 cannoncini su una placca con carta forno

Sistamate 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**