

DOLCI E DESSERT

Cornetti alla parigina

Origine: Francia, Francia (Parigi)

DOSI

4 persone

PREPARAZIONE

1 h

Ingredienti per 4 persone

Pasta sfoglia	200 g
Frutta candita mista	50 g
Confettura di albicocche	50 g
Uovo	1
Zucchero semolato	poco
Burro	
Farina bianca	

Preparazione

- 1 Imburrate e infarinate una larga placca da forno. Stendete la pasta sulla spianatoia spolverizzata di farina formando una sfoglia dello spessore di circa 2 millimetri.
- 2 Con una stampino quadrato liscio, del lato di cm. 7, ricavate da essa tanti quadrati; tornate ad impastare ed a stendere i ritagli sino ad avere esaurita tutta la pasta.
- 3 Con un coltellino dividete ogni quadrato a metà, in senso diagonale, ottenendo così due triangoli; pennellate la sola punta con poco uovo sbattuto.
- 4 Tritate finemente la frutta candita insieme alla confettura, poi mettete pochissimo di questo composto alla base di ogni triangolino di pasta.
- 5 Sempre partendo dalla base e andando verso la punta pennellata di uovo arrotolate racchiudendo all'interno il ripieno.
- 6 Incurvate leggermente il rotolino ottenendo dei piccolissimi cornetti (croissants), che sistemerete sulla placca distanziati tra loro.
- 7 Pennellateli con il restante uovo sbattuto e spolverizzateli con poco zucchero semolato, poi lasciateli riposare al fresco per circa mezz'ora. Passateli quindi in forno già caldo a 200 gradi per 7-8 minuti.
- 8 Sistemateli poi in un piatto coperto con un tovagliolino e serviteli caldi o tiepidi; questi minuscoli e graziosi pasticcini perdono infatti molta della loro fragranza se vengono

serviti dopo alcune ore.