

CORNETTI DOLCI

ETÀ : dagli 8 anni

TEMPO : 1 ora (compreso il tempo di cottura e di riordino)

MATERIALI :

- tagliere e mattarello
- coltello o rotella
- teglie da forno
- carta da forno
- pennellino da cucina, ciotola e forchetta

Ingredienti per ciascun bambino:

- 1 rotolo di pasta sfoglia tonda/rettangolare (da conservare in frigo)
- 50 ml di salsa di pomodoro
- 1 mozzarella
- 2 fette di prosciutto cotto
- 2 fette di fontina
- 1 uovo (meglio se pastorizzato)



SVOLGIMENTO : Prendere la pasta sfoglia dal frigo (tirarla fuori poco prima dell'utilizzo altrimenti diventa appiccicosa e più difficilmente lavorabile), metterla sul piano di lavoro e stenderla con il mattarello, dandole una forma pressoché rettangolare. Con la rotella o il coltello formare dei quadrati di 12 cm per lato circa, quindi tagliare in diagonale i quadrati ottenendo tanti triangoli. A questo punto, riempire i triangoli con un pezzetto di prosciutto e uno di fontina; in altri triangoli mettere un poco di salsa di pomodoro e un pezzetto di mozzarella. Partendo ora dalla base larga del triangolo, arrotolare la pasta fino a formare un cornetto di cui si deve girare le punte leggermente in su. Con un pennellino spennellare tutti i cornetti con l'uovo pastorizzato.

Infornate quindi a 200° per 15-20 minuti. Quando saranno gonfi e dorati, tirarli fuori dal forno e lasciarli intiepidire prima di servirli.

NOTE : Ricordare ai bambini di lavarsi le mani prima di cominciare il laboratorio di cucina. Fare indossare a ciascuno un grembiule. Fare attenzione con coltelli e strumenti affilati, soprattutto con i più piccoli.

