

Cucinare con il trucco

# Piatti furbi

## Cannoncini di sfoglia con Brie

Facile

● Prep. 10 min. ● Cott. 10 min. ● Cal. a porz. 546

### Ingredienti per 4

■ pasta sfoglia pronta Buitoni  
1 rettangolo (230 g)



■ crema di Brie Entremont  
2 confezioni (260 g)



■ arancia 1-2

■ latte 40 ml

■ aceto balsamico

Etichetta Oro Bianco Monari

Federzoni 60 ml



● **Accendete** il forno a 200°. **Stendete** la pasta sfoglia sul piano di lavoro, punzecchiatela con le punte di una forchetta e ricavate delle strisce alte 5 cm; dovete ricavarne almeno 8.

● **Dividetele** ancora a metà per il lato lungo ottenendo così 16 pezzi. **Lavate** accuratamente l'arancia sotto l'acqua corrente, asciugatela e grattugiate la buccia.

● **Mescolate** la buccia alla crema di Brie. **Suddividete** la crema di Brie sulle strisce di pasta sfoglia, circa 1 cucchiaino al centro, non devono risultare troppo piene, e avvolgetele a cannoncino.

● **Pennellate** la superficie della pasta con il latte freddo sigillando anche la pasta ripiegata. **Trasferite** i cannoncini ottenuti sulla placca rivestita con carta forno, lasciandoli distaccati tra loro.

● **Infornate** 10 minuti circa; devono prendere colore rapidamente e sfogliare. **Sfornate** i cannoncini e trasferiteli sul piatto da portata. **Serviteli** caldi con un filo di aceto balsamico.

*Potete accompagnarli con insalata tipo songino.*

calorie  
546  
Antipasto  
€ 1,75  
a porz.

## Filetti di pollo

Facile

● Preparazione..... 15 min.

● Cottura..... 20 min.

● Calorie a porzione..... 396

### Ingredienti per 4

■ filetti di pollo Cuor Leggeri

Amadori 2 confezioni (420 g)



■ Tris dell'Orto surgelato Findus

1 confezione (400 g)



■ limone 1

■ besciamella Chef Parmalat

100 ml



■ olio extravergine di oliva

Il Monello Monini 20 ml



■ sale fino

■ pepe



Basta impiegare i prodotti pronti con un pizzico di creatività ed ecco subito in tavola un menù con i fiocchi!



## con crema di verdure

- Versate in una larga casseruola 1 bicchiere di acqua con del sale e portate a bollire. Versate le verdure, mescolate, coprite e fate cuocere a fuoco dolce 15 minuti circa, devono diventare tenere.
- Lavate accuratamente il limone, tagliatelo a fettine. Accendete, intanto, il forno a 180° o quanto indicato sulla confezione della carne.
- Trasferite i filetti di pollo in una teglia in forno. Copriteli con le fettine di limone, cuocete 10 minuti. Prelevate le verdure, riducetele con un robot da cucina in crema omogenea.
- Rimettete la crema ottenuta nella casseruola e amalgamate la besciamella, riportate a bollire 5 minuti. Regolate di sale e pepe; deve risultare come un purè morbido. Trasferite il purè ottenuto nei piatti individuali suddividendolo.
- Irrorate con l'olio. Sfornate i filetti e disponeteli sulla crema di verdura. Servite subito.

Potete cospargere la crema di verdure con filetti di mandorle.

## Bicchierini al rum

Facile

● Prep. 15 min. ● Cott. 5 min. ● Cal. a porz. 643

### Ingredienti per 4

■ Nocciolata Rigoni di Asiago 270 g



■ panna da montare Parmalat 400 ml



■ zucchero a velo 20 g

■ rum 1 bicchierino

■ biscotti tipo lingue di gatto 4

■ ciliegie candite 4

- Versate metà panna in una casseruola e scaldatela a fuoco dolce 5 minuti.
- Versate in una ciotola la Nocciolata.
- Copritela con la panna calda e lavorate con la frusta elettrica per amalgamarla e renderla gonfia e soffice, 5 minuti.
- Incorporate anche il rum a filo, secondo il vostro gusto.
- Riempite 4 bicchieri con la crema ottenuta e trasferiteli coperti in frigorifero.
- Montate la panna rimasta, ben fredda, in una ciotola con lo zucchero a velo.
- Raccoglietela in una siringa da pasticceria con bocchetta a stella.
- Riprendete i bicchieri con la crema di cioccolato dal frigorifero, riempiteli con la panna montata.
- Completateli con i biscotti e le ciliegie candite. Servite.



calorie  
396  
Secondo piatto  
€ 2,45  
a porz.



calorie  
643  
Dolce  
€ 1,20  
a porz.