

Ricette a quadretti

Croissant con champignon, anacardi e sesamo



Per l'ultimo appuntamento musicale organizzato da [Goldsoundz](#), ho preparato questi sfiziosissimi **cornetti salati**, farciti con funghi champignon, anacardi e semi di sesamo. Devo dire che hanno avuto notevole successo, nonostante mi tocchi ammettere che la pasta sfoglia l'avevo comprata... ma prima o poi mi cimenterò nel prepararla, giuro!

N. porzioni: 16 pezzi

Tempo: 50 min

Ingredienti

- 2 rotoli pasta sfoglia rotonda
- 400 gr funghi champignon
- 50 gr anacardi
- 10 gr brodo granulare
- 1 uovo
- semi di sesamo
- salsa di soia
- olio di sesamo

Istruzioni

1. Pulire i funghi, mondarli e tagliarli a piccoli pezzi.

2. Scaldare tre cucchiaini di olio di sesamo con uno di salsa di soia e aggiungere il brodo granulare; quando sfrigola, buttare gli champignon e cuocere a fuoco vivo per 5 minuti.
3. Scolare i funghi in modo che perdano un po' dell'acqua residua e lasciar raffreddare.
4. Srotolare la pasta sfoglia e tagliarla ricavandone otto triangoli isosceli; disporre il ripieno lungo la base del triangolo, cospargere con anacardi spezzettati, arrotolare la sfoglia su se stessa e piegare le estremità, dando la classica forma del cornetto.
5. Spennellare i cornetti con uovo sbattuto e cospargere con semi di sesamo.
6. Infornare a 180° per 20 minuti e poi passare sotto il grill finchè diventino dorati.

Varianti

La prossima volta aggiungerò un po' di funghi porcini secchi per dare maggiore sapore al ripieno.