



Croissant di mazzancolle - [Visualizza sul sito](#)
di Sconosciuto

antipasto - molluschi - mazzancolle

Ingredienti per 6 porzioni

12 mazzancolle

300 gr di pasta sfoglia

1 uovo sale

pepe bianco

Preparazione

Sgusciare le mazzancolle e condirle con sale e pepe. Tirare la pasta sfoglia, e ritagliare dei triangoli 10 cm x 10 cm Spennellare con l'uovo sbattuto i triangoli di pasta, mettere le mazzancolle sulla pasta e arrotolarle su se stesse, come se fosse un piccolo croissant. Spennellare con l'uovo battuto e cuocere in forno a 200° per circa 10 minuti.

eCucinando.it