
CARAMELLE DI SFOGLIA CON COZZE

Ingredienti per 12 persone:

- pasta sfoglia
- 250 g di formaggio stracchino
- 1 spicchio di aglio
- prezzemolo tritato
- sale
- pepe
- 12 cozze verdi neozelandesi (o 36 cozze nazionali)
- 1 uovo sbattuto

Precuocere le cozze, lasciarle raffreddare e sgusciarle.

Lavorare lo stracchino con l'aglio e il prezzemolo tritati, salare e pepare.

Srotolare la pasta stenderla e dividerla in 12 rettangoli, distribuire lo stracchino e 3 cozze nazionali o 1 verde, chiudere a caramella sistemare su teglia con carta forno e pennellare con l'uovo.

Cuocere in forno a 180-200 gradi per circa 12-15 minuti.

Servire caldo.