



## Coni di sfoglia salati

<https://www.lacucinaimperfetta.com/coni-di-sfoglia-salati/>



 Preparazione: **30 min**

 Cottura: **15 min**

 Tempo totale: **45 min**

 Difficoltà: **facile**

---

 **SENZA UOVA**

---

I **coni di sfoglia salati** sono uno sfizioso e divertente antipasto finger food. Io li ho farciti con formaggio spalmabile, tonno e maionese a cui ho aggiunto della rucola spezzettata ma naturalmente potete sbizzarrirvi come volete. Se, come me, non avete in casa i coni d'acciaio potete prepararli da voi con la carta da forno. Poi non dovrete fare altro che arrotolare le strisce di pasta sfoglia partendo dalla punta, cuocere i coni ottenuti in forno e, una volta freddi, farcirli.

Oltre che essere davvero carini questi coni sono davvero golosissimi! Provate anche le [rose di sfoglia salate](#)!!

[Giuliana Manca](#)

## INGREDIENTI

## QUANTITÀ PER 20 CONI



- pasta sfoglia rettangolare 1 rotolo
- formaggio spalmabile 120 g
- tonno sott'olio 75 g
- maionese 45 g
- rucola

## PROCEDIMENTO

### COME FARE I CONI DI SFOGLIA SALATI

1

Tagliate la pasta sfoglia dal lato più corto a strisce larghe circa 1 cm e 1/2, quindi, partendo dalla punta, avvolgetele intorno ai piccoli coni di carta da forno che avrete preparato o ai normali coni di acciaio. Adagiate i coni su una teglia rivestita di carta da forno e cuocete in forno preriscaldato a 200° per circa 15 minuti.



2

Mentre i coni sono in forno, preparate la farcia amalgamando il tonno sgocciolato, il formaggio spalmabile e la maionese, infine unite la rucola spezzettata.



3

Quando i coni saranno pronti eliminate la carta e fateli raffreddare, solo dopo farciteli con la crema ottenuta aiutandovi con una sac a poche.

