

## Cornetti con code di mazzancolle

---



### Ingredienti:

2 rotoli di pasta sfoglia

400 g code di mazzancolle surgelate

1 spicchio d'aglio

1 cucchiaio d'olio di oliva

1 tuorlo

Nella casseruola mettete l'olio, il spicchio d'aglio e le code di mazzancolle surgelate.



Coprite con Magic Cooker e cuocete a fiamma alta finché si asciuga il liquido di cottura.



Lasciate intiepidire e sgusciate le code.

Srotolate il disco di pasta sfoglia e tagliate a spicchi.  
Su ogni spicchio mettete una coda di mazzancolla e arrotolate .



Prendete una pentola in titanio o un'altra di alto spessore e coprite il fondo con la carta forno . Sopra poggiate i cornetti e spennellate con il tuorlo.



Coprite con Magic Cooker e mettete la pentola sul fornello medio. Usate lo spargifiamma. Cuocete a fiamma alta per 3 minuti, poi fiamma media per 30 minuti.



Buon appetito con Magic Cooker!

Ricetta fatta da Eliza Sestov.