CANNOLI DI UOVA

Ingredienti per 4 persone:

- Una confezione di pasta sfoglia surgelata di 400g.,
- 4 uova,
- burro,
- grana grattugiato,
- 50g. di fontina tagliata a macchina,
- olio,
- sale.

Fate scongelare la pasta sfoglia, quindi stendetela a 3 millimetri di spessore. Tagliatela a strisce larghe un cm. e lunga 10cm. Ungete di burro gli appositi cilindri per cannoli (oppure dei grossi grissini - ricoperti di carta d'alluminio), arrotolate intorno ad ognuno una striscia di pasta, iniziando dalla punta e procedendo a spirale. Bagnate leggermente la superficie della pasta e cuocete in forno caldo a 200° per 20 minuti circa. Dopodiché sgusciate le uova in una terrina, aggiungete 2 cucchiai di grana e una presa di sale e sbattete bene. Fate sciogliere 10g. di burro con 2 cucchiai di olio in una padella, versatevi le uova e strapazzatele.
Riempite con queste i cannoli, chiudete le aperture con un pezzetto di fontina e servite.