

STUZZICCHINI SFIZIOSI A BASE DI PASTA SFOGLIA

Ingredienti per circa 25/30 stuzzichini:

- 1 rotolo di pasta sfoglia fresca rettangolare
- 3 confezioni di wurstel grandi
- 1 uovo fresco

Stendere il rotolo di pasta sfoglia e tagliare tanti rettangoli della lunghezza dei wurstel.

Sistemare un wurstel all'interno di un rettangolo e arrotolarvi la pasta intorno, avendo cura di farla aderire bene. Tagliare la pasta in eccesso e ripetete l'operazione per ogni wurstel.

A questo punto tagliare i rotolini di pasta sfoglia e wurstel in tanti piccoli cerchi, collocarli in una teglia da forno precedentemente rivestita di carta, spennellare la superficie con un uovo sbattuto e cuocere a 200 gradi forno statico per 15 minuti.

