# SFOGLIATINE AI MINI WURSTEL

## Ingrédients Menù

q.b. Cocktail Würstel senza pelle - SW7

## Ingrédients

q.b. Pasta sfoglia

q.b. Uova

**Chef:** Leonardo Pellacani

## Préparation

Con l'aiuto del mattarello stendere la pasta sfoglia e tagliarla a quadretti. Scolare i wurstel dal loro liquido di governo e rivestirli ciascuno con un quadretto di pasta in modo da formare dei fagottini. Spennellare la superficie delle sfogliatine con l'uovo battuto e infornare a 180° per circa 20 minuti. Servire le sfogliatine fredde o tiepide come antipasti o stuzzichini.

**© Menù srl - Dal 1932 Produttori Specialità Alimentari**
Siège légal/Établissements: Via Statale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Bureaux: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)