SFOGLIATINE AI MINI WURSTEL



Chef: Leonardo Pellacani

Ingredienti Menù

q.b. Cocktail Würstel senza pelle - SW7

Ingredienti

q.b. Pasta sfoglia

q.b. Uova

Procedimento

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
Sede legale/Stabilimento: Via Statale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Uffici: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)