

ANTIPASTI E SNACK

Allegre sfogliatine

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 5 min COTTURA: 15 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

PASTA SFOGLIA 230 gr

PROVOLA FRESCA 300 gr

WURSTEL

PREPARAZIONE

1 Iniziate prendendo la pasta sfoglia e sistematela sulla placca del forno, mantenendo la sua stessa carta forno.

Bucherellatela con un buca sfoglia o i rebbi di una forchetta.

Prendete la provola, frullatela per qualche istante e sistematela sulla sfoglia.

Infornate nel forno preriscaldato a 180°C per 5 minuti.

Nel frattempo tagliate i wurstel a rondelle.

Sfornate la sfoglia, distribuitevi sopra i würstel e infornate nuovamente per 10 minuti.

La pasta sfoglia dovrà gonfiare ed assumere l'aspetto di una pizza.

A fine cottura, togliete la teglia dal forno e lasciate intiepidire per qualche minuto.

Tagliate a quadretti o a spicchi e servite.

