

ANTIPASTI E SNACK

Bocconcini di würstel filanti

LUOGO: **Europa** / Italia

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **bassa** PREPARAZIONE: **20 min** COTTURA: **2 min** COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**

NOTE: + 30 MINUTI DI RIPOSO



INGREDIENTI

WÜRSTEL PICCOLI 4

UOVA 1

PANGRATTATO

SALE 1 pizzico

SOTTILETTE 4

Bocconcini di würstel filanti, uno sfizio davvero gustoso e velocissimo da preparare! Würstel avvolti nelle sottilette, panati e fritti per la gioia dei gradi e dei piccoli.

PREPARAZIONE

- 1 Lessare per pochi minuti i wurstel, lasciarli raffreddare e tagliarli a metà. Tagliare le sottilette a metà.

Arrotolare i wurstel nella sottiletta, mentre è ancora tiepido.



2 In un piatto sbattere l'uovo con un pizzico di sale e preparare il pangrattato.



3 Mettere i würstel prima nell'uovo e poi nel pangrattato, ripetendo l'operazione una seconda volta.



4 Una volta panati porli in freezer per un po'. Poi friggerli direttamente in olio bollente.

