

ANTIPASTI E SNACK

Bocconcini di wurstel filanti

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media COSTO: basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



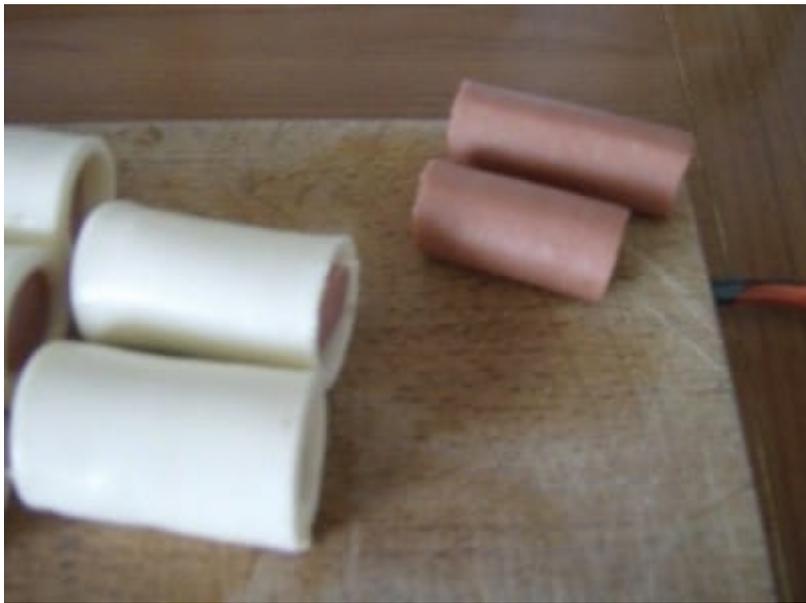
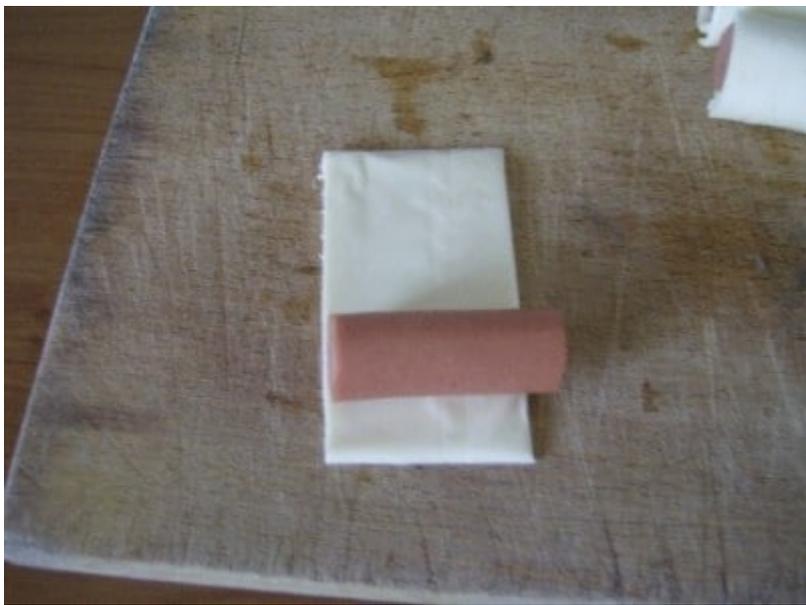
INGREDIENTI

- 1 pacco di wurstel piccoli
- 1 uovo
- pangrattato
- un pizzico di sale
- 4 sottilette.

PREPARAZIONE

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

Posizionare il wurstel tiepido sulla sottiletta ed arrotolare.



2 In un piatto sbattete l'uovo con un pizzico di sale.



- 3 Passare i wustel prima nell'uovo e poi nel pangrattato, ripetere questa operazione un paio di volte.



- 4 Rporre i wustel impanati in freezer in modo che si compattino bene, friggerli in abbondante olio.

