

ANTIPASTI E SNACK

Sfogliatine alla tedesca

LUOGO: Europa / Germania

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 10 min COTTURA: 45 min COSTO: medio

REPERIBILITÀ ALIMENTI: media



INGREDIENTI

PASTA SFOGLIA rotolo - 1

MELE piccole - 2

CIPOLLE BIANCHE 1

WURSTEL DI MAIALE di Norimberga - 4

BURRO 20 gr

SALE

PREPARAZIONE

1 Sbucciate le mele, rimuovete il torsolo e tagliatele a dadini.

Pulite ed affettate la cipolla bianca.

Fate scaldare il burro in una padella e quando è ben caldo unite la cipolla e le mele, lasciatele stufare fino a che non saranno molto morbide, quasi cremose.

Se necessario aggiungete poca acqua per evitare che le mele e le cipolle possano bruciarsi.



2 Tagliate la pasta sfoglia in quattro e distribuite della senape su ciascun pezzo di sfoglia.



- 3 Distribuite ora il composto di cipolle e mele equamente su ciascun pezzo di sfoglia, quindi adagiatevi sopra un wurstel.



- 4 Chiudete i fagottini conferendo loro la forma desiderata, praticate delle incisioni nella sfoglia per permettere la fuoriuscita del vapore ed infornate a 200°C per circa 25 minuti.



- 5 Servite le sfogliatine alla tedesca ancora ben calde con un bel bicchiere di birra del Birrificio Angelo Poretti 5 Luppoli Bock chiara.