

ANTIPASTI E SNACK

Wurstel mummia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 15 min COTTURA: 12 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



Prepara i wurstel mummia con pasta sfoglia e wurstel per la tua festa di Halloween. Scopri la ricetta facile e divertente!

INGREDIENTI PER CUCINARE I

WURSTEL MUMMIA

WURSTEL piccoli - 8

ROTOLO DI PASTA SFOGLIA rettangolare

- 1

OCCHI DI ZUCCHERO o salsa a piacere -

16

TUORLO D'UOVO 1

MAIONESE

COME FARE I WURSTEL MUMMIA

- 1 Srotola la pasta sfoglia e tagliala a strisce sottili (3/4 mm circa) con l'aiuto di una rotella per pizza, o di un coltello affilato.



- 2 Una volta ottenute le strisce di pasta sfoglia, inizia ad arrotolarle sui wurstel: è un passaggio molto semplice, ma cerca di farlo senza mettere troppa sfoglia nello stesso punto lasciando dei punti irregolari, dovrai fare dei movimenti più o meno a spirale. Per avvolgere un wurstel ti serviranno due strisce, non dimenticarti di lasciare libero lo spazio per gli occhi



- 3 A questo punto le tue mummie sono pronte: spennella ogni mummia con il tuorlo dell'uovo. Inforna sul secondo binario dal basso del forno, modalità ventilato, con forno preriscaldato a 200°C per 12 minuti circa. Controlla sempre la doratura, i tempi possono variare in base al forno.



- 4 Aspetta che le tue mummie siano tiepide, poi con un puntino di maionese, attacca gli occhi di zucchero. Non importa se sono dolci, non inciderà sulla ricetta, è giusto per dare un tocco in più, ma se preferisci, puoi disegnare gli occhi con del ketchup o della senape e farai in ogni caso un figurone.



WURSTEL MUMMIA: STUZZICHINI SPAVENTOSI PER HALLOWEEN

I wurstel mummia sono uno degli stuzzichini più amati e facili da preparare per le feste di Halloween. Con pochi ingredienti e un tocco di fantasia, puoi trasformare dei semplici wurstel in spaventose mummie perfette per buffet, aperitivi o feste per bambini. Questa ricetta è ormai un classico delle celebrazioni di Halloween, grazie alla sua semplicità e all'effetto visivo divertente. L'uso della pasta sfoglia rende questi wurstel facili e veloci da preparare, mentre gli "occhi" decorativi aggiungono un tocco finale che farà impazzire grandi e piccini. *Sono perfetti per una serata a tema o un evento mostruoso tra amici!*

CONSIGLI PER RIDURRE LO SPRECO ALIMENTARE

Per preparare i wurstel mummia, puoi utilizzare ritagli di pasta sfoglia avanzata da altre ricette, evitando così sprechi in cucina. Se ti avanzano wurstel già pronti, puoi riscaldarli in forno il giorno dopo o aggiungerli a un'insalata. Anche gli occhi di zucchero o la salsa per decorare possono essere riutilizzati per altri piatti o [dessert](#), come [biscotti](#) o [torte](#).

CONSIGLI E TRUCCHI PER UNA RICETTA PERFETTA

Per ottenere wurstel mummia croccanti e ben dorati, è importante avvolgere le strisce di pasta sfoglia in modo uniforme sui wurstel, lasciando alcuni spazi irregolari per simulare le bende della mummia.

Assicurati di spennellare ogni mummia con il tuorlo d'uovo prima di infornare, in modo che la pasta sfoglia diventi dorata e croccante durante la cottura.

Cuoci i wurstel in forno ventilato a 200°C per circa 12 minuti, controllando la doratura.

Una volta tiepidi, attacca gli occhi di zucchero con un puntino di maionese o, se preferisci, disegni con ketchup o senape per un effetto ancora più divertente e personalizzato.

COME CONSERVARE I WURSTEL MUMMIA

I wurstel mummia sono migliori se consumati appena fatti, poiché la pasta sfoglia tende a perdere croccantezza se conservata a lungo.

Ti consiglio di prepararli e servirli in giornata per garantire che la pasta sfoglia rimanga croccante.

Se necessario, puoi conservare i wurstel per massimo 24 ore in frigorifero, ma la sfoglia potrebbe diventare un po' morbida.

Per riscaldarli, mettili in forno per qualche minuto per ridare croccantezza alla sfoglia.