

ANTIPASTI E SNACK

Roselline con pasta sfoglia

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa COSTO: basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



INGREDIENTI

ritagli di pasta sfoglia

olive

salsiccia

acciuغه

capperi

wurstel.

PREPARAZIONE

1 Passare il matterello per far la pasta un pò più sottile.



2 Tagliare delle striscioline con la rotella dentata.



3 Avvolgere un oliva farcita al peperone.



4 Chiudere bene il fondo.

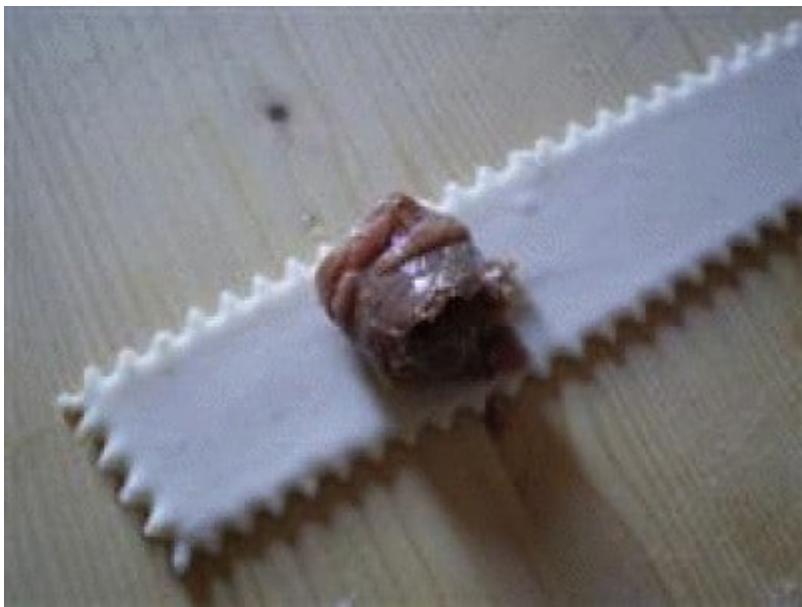




5 Metterla in piedi cercando di premere un pò perchè sia stabile.



6 E' possibile realizzarne con acciughe e capperi,



7 con wurstel,



8 con salsiccia.



9 Cuocere a 200° finchè si son gonfiati e poi abbassare 180°.

Eccole pronte.





