

SECONDI PIATTI

Rotoli di salsicce

LUOGO: Africa / Nigeria

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



A SECONDA DELLA LUNGHEZZA DI
OTTENGONO 20/40 PEZZI

3 tazze di farina

2 uova

½ cucchiaino di sale

250gr di burro

½ tazza d'acqua

1 rosso d'uovo

pezzi di salsiccia.

PREPARAZIONE

1. Combinare la farina, il burro, le uova, l'acqua e il sale
2. Impastare il preparato
3. Coprire l'impasto e lasciarlo riposare per circa 2 ore
4. Cuocere le salsicce (o la carne) non lasciarla annerire. Si possono aggiungere delle spezie se si vuole.
5. Scaldare il forno a 200°C

6. Stendere della pasta la quale non dovrebbe essere troppo densa.
7. Tagliare delle strisce rettangolari della pasta, circa 8 centimetri
8. Mettere un pezzo di salsiccia alla fine della striscia di impasto
9. Avvolgere l'impasto intorno al pezzo di salsiccia fino a che sia completamente coperta, e tagliare questa porzione dalla striscia.
10. Ripetere gli ultimi 2 passaggi fino a che la striscia sia finita
11. Ripetere gli ultimi 5 passaggi fino a che o l'impasto o la salsiccia siano finite
12. Spennellare la superficie esterna di tutti gli involtini di salsiccia con bianchi d'uovo
13. Mettere i rotoli di salsiccia in un foglio e disporli a distanza l'uno dall'altro e infornarli cuocendoli fino a doratura