

ANTIPASTI E SNACK

Sfogliatine alla tedesca

di: *Cookaround*

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.

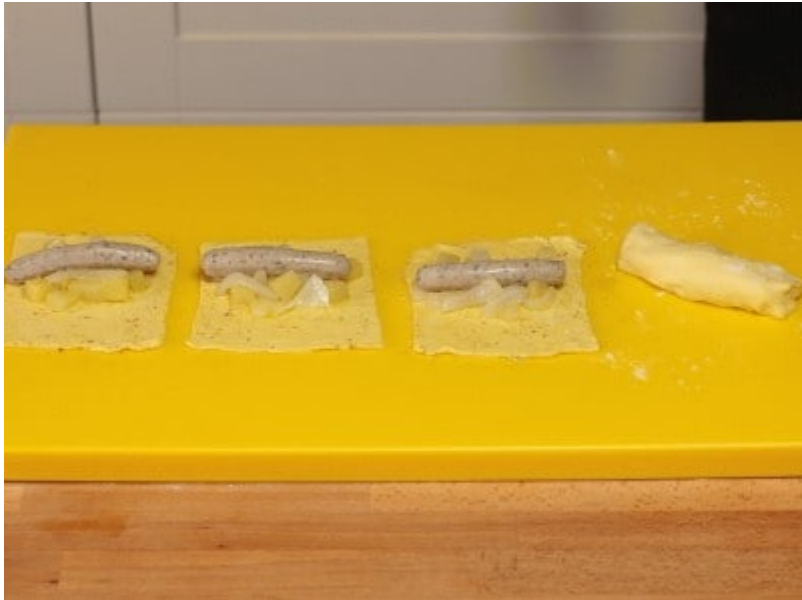
Se necessario aggiungete poca acqua per evitare che le mele e le cipolle possano bruciarsi.



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.