

ANTIPASTI E SNACK

Sfogliatine con salsiccia e stracchino

di: *Cookaround*

LUOGO: **Europa / Italia**

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

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



INGREDIENTI

- PASTA SFOGLIA rotolo - 1
- SALSICCIA DI MAIALE 4
- STRACCHINO 200 gr
- ACETO DI VINO BIANCO 100 ml
- UOVA per spennellare - 1

Avete presente quelle serate tra amici, in una serata invernale magari a guardare insieme una partita di calcio tra stuzzichini e birre? Bene, questa è la ricetta che più di tutte rievoca quel tipo di situazione: le sfogliatine con salsiccia e stracchino sono buone, sfiziose, facili da preparare e da gustare (non servono coltello e forchetta). Che altro dire? Ve le consiglio per aprire la stagione invernale di incontri con gli amici.

PREPARAZIONE

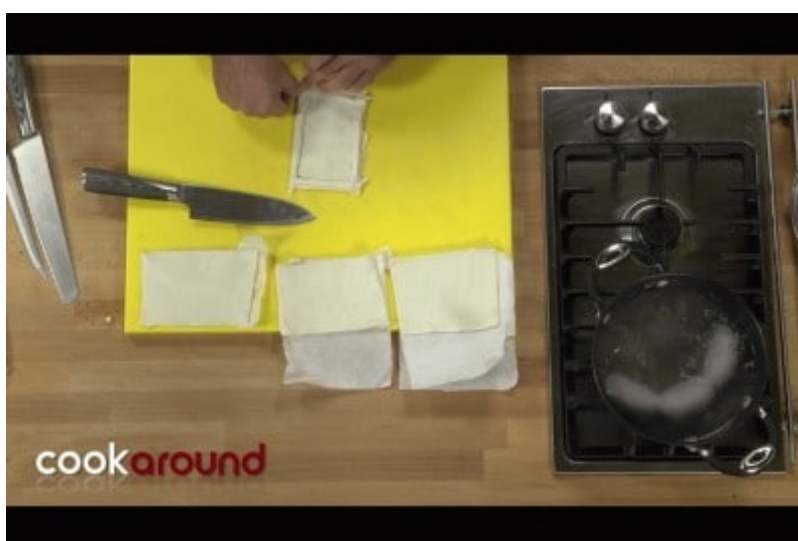
1 Mettete una pentola colma d'acqua sul fuoco e portatela a bollore.

Quando l'acqua bolle aggiungeteci l'aceto e le salsiccie che avrete bucherellato con i rebbi di una forchetta. Questo passaggio servirà a sgrassare le salsicce.





- 2 Nel frattempo, tagliate la pasta sfoglia in tanti rettangoli e realizzate un bordino con la pasta sfoglia rimanente.



- 3 A questo punto, bucherellate l'interno della cornice di sfoglia aiutandovi con i rebbi di una forchetta; servirà a non far gonfiare le sfogliatine in cottura.



- 4 Disponete la pasta sfoglia in una teglia foderata con un foglio di carta forno e farcite l'interno delle sfogliatine con lo stracchino.





- 5 Scolate le salsicce, lasciatele intiepidire per qualche minuto per maneggiarle meglio, quindi eliminate il budello e affettatele finemente.



- 6 Distribuite la salsiccia preparata sopra le sfogliatine e spennellate le cornici con dell'uovo sbattuto.



7 Infornate a 220°C per circa 15 minuti o fino a doratura.



8 Servite le sfogliatine ben calde ai vostri commensali.



cookaround