

ANTIPASTI E SNACK

Wurstel mummificati

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media PREPARAZIONE: 10 min COTTURA: 15 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

1 rotolo di pasta sfoglia già pronta

1 confezione di wurstel grandi

senape q.b.

PREPARAZIONE

- 1 Srotolate la pasta sfoglia e tagliatela a fettucce il più lunghe possibili, serviranno per simulare le bende delle mummie.

Prendete un wurstel ed iniziate ad avvolgervi intorno le bende di pasta sfoglia lasciando un'estremità del wurstel libera.

Create con le fettucce di pasta sfoglia rimaste i turbanti delle mummie.

Adagiate le "mummie" di wurstel su una teglia da forno foderata con della carta forno ed

infornate il tutto a 180°C a forno ventilato per 15 minuti.

Sfornate le mummie e fatele raffreddare.

Non appena fredde, disegnatte sulla parte di wurstel libera dalla pasta sfoglia gli occhi e la bocca delle mummie utilizzando la senape.