
FAGOTTINI DI PASTA SFOGLIA AI WURSTEL

Ingredienti per 6 persone:

- 200 g di pasta sfoglia,
- 2 cucchiaini di senape dolce,
- 1 uovo,
- 12 wurstel di maiale,
- sale.

Stendete la pasta in una sfoglia sottile, servendovi del matterello, tagliatela in rettangoli di 5x8 cm e spalmate questi ultimi con un poco di senape dolce.

Ponete al centro di ciascun rettangolo un pezzetto di wurstel, lungo un paio di cm, e richiudete la pasta attorno al ripieno formando tanti fagottini.

Man mano che vengono pronti disponeteli sulla piastra del forno leggermente inumidita, quindi spennellateli con un uovo sbattuto con una presa di sale e fateli cuocere nel forno già caldo (220°) per circa 20 minuti, in modo che la pasta assuma una bella colorazione dorata.

Quando i fagottini sono pronti, toglieteli dal forno, staccateli dalla piastra con l'aiuto di una spatola, sistemati su un piatto di portata e servite.