

SFOGLIATINE CON RAFANO E WURSTEL

Ingredienti per 4 persone:

- 12 sfogliatine,
- burro al rafano,
- 6 wurstel di maiale.

Lessate i wurstel in acqua bollente per circa 8 minuti.

Lasciateli raffreddare, togliete loro la pelle, tritateli molto finemente, mescolateli con il burro al rafano.

Riempite con il composto le sfogliatine, disponetele su un piatto e servitele fredde.

Sono molto indicate con gli aperitivi.