BRIOCHES SALATE

Ingredienti:

Prendi della pasta sfoglia (va bene anche quella surgelata, ma falla scongelare in frigo dalla sera prima).
Dopo averla stesa e infarinata, ritaglia dei triangoli di 10-15 cm di lato e avvolgili come piccole brioches , mettendoci dentro anzichè marmellata, prosciutto e formaggio, un pezzo di wurstel, o acciuga, ... insomma fai i salatini giganti....come brioches...
Spennella con uovo sbattuto salato e metti in forno.
Servire come antipasto.