

BOCCONCINI IN CROSTA

Ingredienti per 8 persone:

- 1 confezione di pasta sfoglia già pronta
- 3 confezioni di wurstel
- 2 tuorli d'uovo

Su un piano da lavoro, cospargete un po' di farina e stendete la sfoglia aiutandovi ad assottigiarla con un matterello. Tagliate la pasta e ricavate delle striscette che avvolgerete intorno ai wurstel precedentemente tagliati a pezzetti. Disponeteli in una teglia antiaderente, spennellateli con i tuorli d'uovo sbattuti e cuoceteli in forno preriscaldato per circa 10 minuti a 250 gradi. Toglieteli quando saranno diventati dorati e la pasta sarÓ lievitata. Serviteli caldi.