BOCCONCINI DI COTECHINO

Ingredienti	per	6	persone
-------------	-----	---	---------

- una confezione di cotechino precotto,
- un rotolo di pasta sfoglia surgelata,
- semi di cumino,
- mostarda,
- uova n°1,
- latte.

Seguite le modalità di cottura del cotechino riportate sulla confezione, poi fatelo raffreddare e levategli la cotenna. Tagliatelo per il lunco a fette di circa 2 cm. di spessore, poi da queste ricavate dei bastoncini.

Avvolgete ciascun bastoncino in strisce di pasta sfoglia in modo da racchiuderlo, lasciando però libere le estremità. Dividete ogni bastoncino in dadi di 2 cm. di lato, pennellateli con il tuorlo sbattuto con un cucchiaio di latte e spolverizzateli con pochi semi di cumino.

Cuocete i dadi in forno caldo a 220° per circa 7 minuti, fateli intiepidire e sistemateli in un vassoio. Servite accompagnandoli con pezzetti di mostarda.

http://www.ristoreggio.it Realizzata con Joomla! Generata: 19 April, 2025, 08:19