

Cannoncini Di Wurstel

Stendere la pasta sfoglia scongelata e tagliarla a strisce lunghe circa 20 cm. e larghe 3 cm. Cospargere i wurstel con la senape, avvolgerli nelle strisce di pasta e chiudere bene le estremità. Pennellarli con l'uovo sbattuto, adagiarli in una teglia imburrata, cuocerli in forno per circa 20 minuti e servirli caldi.

Ingredienti

1 Confezione Pasta Sfoglia
8 Wurstel Di Maiale
1 Uovo
2 Cucchiari Senape
Burro

Note

Preparazione: 25 minuti.