

Caramelle Di Olive E Wurstel

Fate una pasta sfoglia con la farina, l'olio, il vino e poco sale. Lasciatela riposare per circa mezz'ora. Col matterello tirate delle sfoglie sottili da cui con la rotella tagliate dei piccoli quadrati (cm 4). Su ogni quadrato mettete un'oliva snocciolata e un pezzetto di wurstel. Chiudete la pasta come una caramella. Ungete la placca del forno, sistemate le caramelle di pasta, cuocetele a 180 gradi per 45 minuti, rigirando uno o due volte perch? la pasta diventi dorata

Ingredienti

200 G Farina
2 Cucchiari Olio D'oliva Extra-vergine
2 Cucchiari Vino Bianco Secco
12 Olive Nere
5 Wurstel Di Maiale Piccoli
Acqua
Sale

Note

Preparazione: 60 minuti.