

The Buitoni logo is displayed in a green, stylized font on a dark green background.

## Granchietti di sfoglia

### Ingredienti

- 1 confezione di Pasta Sfoglia Rettangolare
- 4 Wurstel
- 1 Uovo
- Semini di sesamo q.b.

### Preparazione

1. Tagliate a striscioline sottili i wurstel. Srotolate la sfoglia e ritagliatela a strisce larghe circa 3 cm l'una. Arrotolate 6 ciuffettini di wurstel per volta con un pezzetto di sfoglia che li tenga bene uniti al centro (foto 2), facendo uscire ai lati i ciuffetti in modo che ariccino in cottura. Preparate tanti granchietti e sistemate sulla teglia coperta con carta da forno. Spennellate la sfoglia con un uovo leggermente sbattuto con un filo di acqua. Sistemate su ogni granchietto due semi di sesamo nero per fare gli occhietti e infornate per 15 minuti a 200°

### Informazioni nutrizionali

carboidrati  
Energia  
grassi  
Fibra  
Proteine  
Grassi saturi  
Sodio  
zuccheri

🕒 25

👤 4 4 persone