



## Ghirlanda di wurstel



### Ingredienti

- 1 confezione di Pasta Sfoglia Rettangolare
- 12 mezzi Wurstel
- 25 g di Pecorino
- Paprica q.b.
- 1 Uovo

### Preparazione

1. Srotolate la sfoglia e dividetela in 24 quadrati. Cospargete ogni quadrato con del pecorino (o se lo preferite, parmigiano) e paprica. Tagliate a metà i wurstel, oppure usate quelli mini, e arrotolateli ognuno in un quadrato di sfoglia. Trasferite i rotoli così formati in una teglia rivestita di carta forno, andando già a formare la ghirlanda. Spennellate infine la sfoglia con un uovo leggermente sbattuto con qualche cucchiaino di acqua e fate cuocere in forno a 200 °C per circa 20 minuti, o comunque fino a doratura. Sfornate e lasciate intiepidire. Una volta che si sarà raffreddata potete trasferirla in un vassoio tondo e decorarla con aghi di pino e nastri, in modo da mascherarla ufficialmente per le feste.

### Informazioni nutrizionali

carboidrati  
Energia  
grassi  
Fibra  
Proteine  
Grassi saturi  
Sodio  
zuccheri

🕒 35

👤 4 4 persone