



# Ghirlanda di wurstel

Torte Salate

🕒 35m

👥 4



Page 1 of 1



## Ingredienti

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

## Informazioni nutrizionali

Numero di porzioni

## Preparazione

**PASSAGGI 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.

