

SALATINI CON WURSTE

INGREDIENTI:

1 ROTOLO DI PASTA SFOGLIA	
4 CONFEZIONI DI WURSTEL	

UTENSILI:

TAGLIERE	
COLTELLO	
CARTA FORNO	
TEGLIA	

FORNO



PROCEDIMENTO:

STENDETE IL ROTOLO DI PASTA
SFOGLIA

RITAGLIATE DEI RETTANGOLI
DELLA LUNGHEZZA DEL WURSTEL

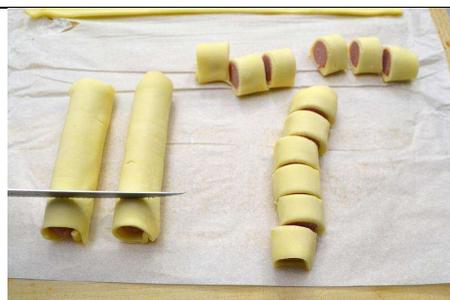


SISTEMATE IL PRIMO WURSTEL
ALL'INIZIO DEL RETTANGOLO DI
PASTA SFOGLIA ED ARROTOLATEVI
LA PASTA INTORNO FACENDOLA
ADERIRE BENE AI WURSTEL

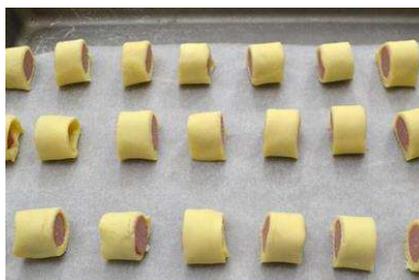
INUMIDITE UN PO' LA SFOGLIA PER
FARLA ATTACCARE E TAGLIATE LA
PASTA IN ECCESSO



TAGLIATE I ROTOLINI DI PASTA
SFOGLIA A RONDELLE DI CIRCA 1
CM E 1/2



METTETE TUTTI I SALATINI SU UNA
TEGLIA RIVESTITA CON CARTA
CUOCETE IN FORNO A 200° PER 15
MINUTI



BUON APPETITO!!!



ETS - APS
ANFFAS
TREVISO
dal 1958 la persona al centro
ASSOCIAZIONE LOCALE
FAMIGLIE E PERSONE CON
DISABILITÀ INTELLETTIVE E
DISTURBI DEL NEUROSVILUPPO

