



Rustici - [Visualizza sul sito](#)
di Cristina



Semplice pasta sfoglia (preferibilmente fatta in casa) spennellata con tuorlo e avvolta sul ripieno prescelto: wurstel e prosciutto in questo caso ma anche strisce di frittata con verdura, salame, bresaola, speck e tutto quello che la fantasia vi suggerisce.
Io ho poi spennellato con tuorlo all'esterno e cosparso di semi di sesamo.
In forno a 180° per 20 minuti o fino a doratura completa.



I wurstel



il prosciutto a fetta spessa



il rotolino chiuso



affettato a tronchetti e lucidato col tuorlo.

rustici - antipasti caldi - wurstel - pasta sfoglia

[Vai alla discussione sul forum](#)

eCucinando.it