

Fiori di sfoglia con salsiccia



Ingredienti:

1 rotolo sfoglia rettangolare

1 salsiccia

formaggio fuso affettato

uovo

semi di sesamo

Srotola la sfoglia e taglia a quadrati. Ritaglia gli angoli lasciando un bordo di mezzo centimetro. Metti al centro della salsiccia sbriciolata e un pezzo della fetta di formaggio. Chiudi il fiore tirando verso il centro gli angoli ritagliati. Spennella con un uovo sbattuto e decora con semi di sesamo neri e bianchi.

Metti i fiori nel kit forno e copri con la cupola San Pietro. Usa il fornello grande 10 cm diametro a fiamma alta 10 minuti, fiamma media 8 minuti, spento 10 minuti.

Eliza Sestov