

Mummie di Halloween



Salsiccia avvolta con pasta sfoglia

Ingredienti:

- 1Kg di salsiccia con formaggio di vacche rosse
- 160 g di pasta sfoglia di pasta sfoglia
- chiodi di garofano
- ketchup e maionese

Procedimento:

Stendere la pasta sfoglia e tagliarla a striscioline della larghezza di 1cm circa (la larghezza ovviamente è a vostra scelta, io consiglio 1cm). Tagliare a tocchi la salsiccia(12 cm circa) Avvolgere i tocchi di salsiccia, uno alla volta, con le striscioline di pasta sfoglia come se fossero delle bende, avendo cura di lasciar libera la parte iniziale della salsiccia, come si vede in foto. Con i chiodi di garofano realizzare gli occhietti delle mummie. Adagiare le mummie di salsiccia e pastasfoglia così realizzate su una placca rivestita di carta da forno e infornare in forno statico a 200°C per una ventina di minuti, o comunque fino a che la pasta sfoglia non risulterà dorata.

Servire le mummie tiepide, accompagnate con ketchup e maionese e....

Happy Halloween !