



Vortice e spirali di wurstel

Cuoco: Anna delle G.A.L.S.

Ispirata: Purgatorio

Tipologia: Piatto unico

Difficoltà: Facile

Ingredienti:

per vortice

pasta sfoglia
carta di alluminio.....

per spirali

würstell 8
cartaforno.....

Preparazione:

Tempi di cottura: 15 min.

Per il Vortice: prendere la carta d'alluminio e fare una palla poi allungarla come un cono, poi prendere la pasta sfoglia fare delle strisce e partendo dalla punta avvolgetele intorno al cono. Infornare per 15 minuti in forno ventilato a 200°. Per le Spirali di Wurstel: prendere la pasta sfoglia tagliare a listarelle avvolgete i wurstel uno per ogni striscia, adagiateli sulla carta forno e infornate per 15 minuti a 200°, forno ventilato.

Poesia:

*Se nel vortice
vorrai entrare
i wurstel dovrai mangiare.
Se invece non vuoi entrare
alla larga gli dovrai stare.*

Foto del piatto:

