



Ingredienti:

- 1 rotolo di pasta sfoglia rettangolare
- wurstel
- olive snocciolate
- peperoni

Preparazione:

Dal rotolo di pastasfoglia fare 2 parti, in una tagliare tante strisce alte circa un cm. e lunghe circa 12 cm..

Prendere una striscia e chiuderla ad anello, fare lo stesso con altre due. Mettere alle estremità una oliva con un ripieno di pepeone e all'altra estremità un pezzo di wurstel.

Fare lo stesso con altre due strisce. Avvicinarle scambiando i ripieni, schiacciare i tre anelli tra di loro, infornare a 200° per circa 15/20 minuti.

Fare lo stesso procedimento con la seconda parte di pasta.