CROISSANT PER L'APERITIVO

Ingredienti:

- Un disco di pasta sfoglia surgelata,
- olive verdi snocciolate,
- wurstel,
- un'acciuga salata piccola,
- un pezzetto di peperone in agrodolce,
- formaggio grana a scaglie,
- due tuorli d'uova sbattute,
- acqua.

Srotolate la pasta sfoglia e poi tagliatela in 8 spicchi.
Sistemate alla base di ogni spicchio un'oliva e una scaglia di grana. Arrotolate i croissant, ripiegate le estremità formando un cornetto, quindi spennelatelo con il tuorlo d'uovo sbattuto con un goccio d'acqua. Sistemate i croissant in una teglia rivestita con la carta da forno. Cuocere in forno caldo a 200° per 10-15 minuti.