CESTINI DI WURSTEL

Ingredienti per 4 persone:

- 8 tartellette di pasta brisée salata,
- 4 wurstel,
- 50 g di emmenthal grattugiato,
- besciamella,
- grana.

Prepare una besciamella morbida e unirvi l'emmenthal.
Privare i wurstel della pelle, tagliarli a rondelle, mescolarli con la salsa e suddividerli nelle tartellette.
Cospargere di grana, mettere in forno caldo a 180° per circa 10 minuti e servire.