
CARAMELLE DI OLIVE E WURSTEL

Ingredienti per 6 persone:

- 200 g di farina
- 2 cucchiaini di olio d'oliva extra-vergine
- 2 cucchiaini di vino bianco secco
- 12 olive nere
- 5 wurstel di maiale piccoli
- acqua
- sale

Fate una pasta sfoglia con la farina, l'olio, il vino e poco sale.

Lasciatela riposare per circa mezz'ora.

Col matterello tirate delle sfoglie sottili da cui con la rotella tagliate dei piccoli quadrati (cm 4).

Su ogni quadrato mettete un'oliva snocciolata e un pezzetto di wurstel.

Chiudete la pasta come una caramella.

Ungete la placca del forno, sistemate le caramelle di pasta, cuocetele a 180 gradi per 45 minuti, rigirando uno o due volte perché la pasta diventi dorata.