

BOCCONCINI DI COTECHINO

Ingredienti per 6 persone:

- una confezione di cotechino precotto,
- un rotolo di pasta sfoglia surgelata,
- semi di cumino,
- mostarda,
- uova n°1,
- latte.

Seguite le modalità di cottura del cotechino riportate sulla confezione, poi fatelo raffreddare e levategli la cotenna. Tagliatelo per il lunco a fette di circa 2 cm. di spessore, poi da queste ricavate dei bastoncini. Avvolgete ciascun bastoncino in strisce di pasta sfoglia in modo da racchiuderlo, lasciando però libere le estremità. Dividete ogni bastoncino in dadi di 2 cm. di lato, pennellateli con il tuorlo sbattuto con un cucchiaino di latte e spolverizzateli con pochi semi di cumino. Cuocete i dadi in forno caldo a 220° per circa 7 minuti, fateli intiepidire e sistemateli in un vassoio. Servite accompagnandoli con pezzetti di mostarda.