

INGREDIENTI

4 confezioni di Garden Gourmet Sensational Salsiccia

4 fette di pasta sfoglia

qualche cucchiaino di latte vegetale (o 1 uovo)

2 cucchiaini di semi di sesamo bianco e nero

2 cucchiari di salsa teriyaki

1 cucchiaino di salsa sriracha

1 cucchiaino di senape grossolana

 8 PORZIONI 40 MIN INTERMEDIO

Se vuoi gustare degli involtini di salsiccia veggie e piccanti, questa è la tua occasione! Goditi il gusto di Sensational Salsiccia.

MODALITÀ DI PREPARAZIONE**1. Cuocete le Sensational Salsicce**

Preriscaldare il forno a 190 °C. Cuocere le Sensational Salsicce con un filo d'olio in una padella fino a dorarle. Toglietele dalla padella e fatele raffreddare. Adagiare e stendere i pezzi di pasta sfoglia in modo da farci adattare la salsiccia.

2. Arrotolate le salsicce nella pasta sfoglia

Arrotolare ogni salsiccia in una fetta di pasta sfoglia. Sigilla la chiusura con un po' d'acqua. Adagiatele su una teglia rivestita di carta forno. Spennellate con uovo sbattuto o latte e spolverizzate con semi di sesamo.

3. Infornate i roll con le salsicce e preparate la salsa

Cuocetele in forno per circa 25 minuti fino a quando la sfoglia non risulterà dorata e cotta. Mescolare il teriyaki con la sriracha e la senape.

4. Lasciate raffreddare i roll, servite e gustate!

Lasciate raffreddare leggermente gli involtini e tagliateli in quarti. Servire con la salsa. Ora hai una deliziosa ricetta per il tuo brunch a buffet o solo uno spuntino delizioso per rendere più piccante la tua giornata!

**SCOPRI ALTRE RICETTE SU
WWW.GARDENGOURMET.IT**