



CUCINA CON NOI!

Chiocciola rustica con friarielli

INGREDIENTI

400 g di [Friarielli Orogel](#)

4 salsicce senza pelle

sale e pepe

una noce di burro

1 confezione di pasta sfoglia

olio extravergine di oliva

1 spicchio d'aglio



50



4



Media



Secondi Piatti

Preparazione

- 1 Rosolare i friarielli in una padella con un filo d'olio, sale e pepe (e aglio, in base ai gusti).
- 2 Nel frattempo adagiare la pasta sfoglia scongelata su carta forno. Aggiungere i friarielli e la salsiccia sbriciolata.
- 3 Arrotolare la pasta su se stessa, pennellare leggermente con un po' di burro e cuocere in forno preriscaldato a 180 °C per 20 minuti, fino a doratura.

