

## SALATINI

**ETÀ :** dagli 8 anni

**TEMPO :** 1 ora (compreso il tempo di cottura e di riordino)

**MATERIALI :**

- coltello
- pennellino da cucina, ciotola e forchetta
- teglia da forno
- carta da forno

*Ingredienti per ciascun bambino:*

- 1 rotolo di pasta sfoglia tonda/rettangolare (da conservare in frigo)
- 1 ciotolina di olive snocciolate
- 2 wurstel
- 1 tuorlo
- 1 tazza di latte
- 10 gr di Emmental

**SVOLGIMENTO :** Prendere la pasta sfoglia dal frigo (tirlarla fuori poco prima dell'utilizzo altrimenti diventa appiccicosa e più difficilmente lavorabile), metterla sul piano di lavoro e stenderla con il mattarello dandole una forma pressoché rettangolare. Con un coltello ritagliate dalla pasta dei rettangoli di circa 3x4 cm. In metà dei rettangoli ottenuti, appoggiare in alto al centro della parte più lunga delle fettine di wurstel, sull'altra metà le olive (farcite precedentemente con un cubetto di Emmental). Avvolgere intorno a wurstel e olive la pasta come se si stesse incartando una caramella. Spennellare tutta la superficie e i bordi con il tuorlo d'uovo sbattuto insieme a due cucchiari di latte. Disporre le caramelle sulla teglia coperta con un foglio di carta da forno. Mettete la teglia in forno già caldo e fare cuocere le caramelle per circa 20 minuti a circa 180° C: dovranno risultare gonfie e dorate!

**NOTE :** Ricordare ai bambini di lavarsi le mani prima di cominciare. Fare indossare a ciascuno un grembiule. Fare attenzione con coltelli e strumenti affilati, soprattutto con i più piccoli.

