

**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**