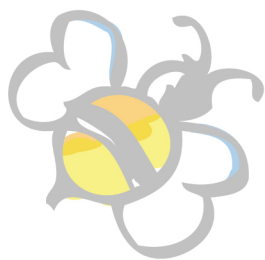




Mummie di wurstel e patate Goblin - [Visualizza sul sito](#)
di Rosa



eCucinando.it



Ecco tutte le mummiette di pasta sfoglia e wurstel insieme...



E poi... eccole insieme in un letto di piselli, così come le presenterò a tavola domani sera, con contorno di torrette di patate goblin.



Ho tagliato a fette le patate dandogli una sbollentata, e mettendo uno strato di patata e una spalmata di crema di philadelphia al salmone (anche se avevo chiesto a mio marito il salmone a fette affumicato, ma accontentiamoci!). Appena ho finito lo strato con le patate, ho messo la panna da cucina sopra con sopperata di paprika e salvia...



Mi aspetta una giornata faticosa, perciò lascio tutto pronto...



eCucinando.it



eCucinando.it



eCucinando.it