

# LE RICETTE DI MAMMA MARIOLINA

## Sfogliette di verdure

Queste le ho fatte con il forno a microonde!!!



**Difficoltà**  
facile



**Quantità**  
4 persone



**Tempo**  
15 minuti

### Ingredienti

- Qualunque verdura abbiate in casa!!!!!!
- sfoglia - 1
- una ciotolina di verdure cotte al forno al microonde o saltate in padella
- panna o besciamella - 5 cucchiari
- pane grattugiato - 2 cucchiari
- parmigiano - 3 cucchiari

### Preparazione

Prendere le verdure che avete già cotte (a me erano avanzate un po' di quelle cotte nel piatto Crisp), mischiatele con la panna o la besciamella, il pane grattugiato e il parmigiano. Fatene delle cucchiariate e posatele su metà sfoglia come per fare dei ravioli. Coprite con l'altra metà della sfoglia e tagliate con la rotella dentata facendo le forme che preferite. Guarnite con i pezzetti avanzati e posate le sfogliette sul piatto Crisp. Infornate per 9 minuti con la funzione Crisp. In alternativa mettete le sfogliette in una normale teglia e infornate nel forno tradizionale per 15 - 20 minuti fino a doratura.

