



Finger food “Girelline di sfoglia e verdure”

Porzioni : Per 4 / 6 persone

Ingredienti

Per la base :

- Pasta sfoglia

Per il ripieno : verdure miste

- Porro
- Zucchine
- Carote
- Peperoni
- Pomodorini

Quantità

1 rotolo di rotonda o Rettangolare

1
2 medie
2 medie
1 rosso e 1 giallo
20 ciliegi

Procedimento

Preparazione 40 minuti

Cottura 30 / 40 minuti

Pulire e lavare ben bene tutte le verdure .

Tagliarle a listarelle sottili e cucinarle in una padella con qualche cucchiaino d'olio .

Salare e pepare a piacere.

Al termine della cottura devono risultare morbide.

Srotolare la pasta sfoglia.

La rotonda dividerla in due parti , la rettangolare dividerla sempre in due parti ma nel senso della lunghezza.

Disporre il ripieno di verdure al centro e arrotolare, chiudendo le due parti esterne.

Avvolgere separatamente i due rotoli in carta da forno e disporli nel freezer per un'ora

Accendere il forno a 180° , tagliare a rotelline le girelle, spennellarle con l'uovo e infornare per 15 minuti

Osservazioni e Varianti

Foto

