LE RICETTE DI MAMMA MARIOLINA

Fettina alla Violetta

Un particolare modo per mangiare la carne con le verdure !!!!

Difficoltà
facile

Quantità
2 persone

Tempo
60 minuti

Ingredienti

- Sfoglia - 1
- fettine di maiale - 2
- carciofi - 4
- funghi misti (anche surgelati!) - 300 g
- prezzemolo - un mazzetto
- aglio - 2 spicchi
- olio - q.b.
- sale - q.b.

Preparazione

Quando siete stanchi di mangiare la solita fettina veloce e spoglia, potete provare a farla così!!!! Preparate i carciofi trifolati, facendoli rosolare con un filo d'olio, un po' di prezzemolo e aglio tritati, un po' d'acqua e un pizzico di sale. Fate cuocere fino a quando saranno morbidi e l'acqua è evaporata. Appena pronti, mettete da parte. Preparate anche i funghi, facendoli cuocere in un tegame con un filo d'olio, prezzemolo e aglio tritati. Salate. Fateli rosolare e quando sono pronti, mettete da parte. Appena le verdure sono fredde, prendete la sfoglia e la dividete in quattro parti. Sopra le prime due vi adagiate la carne e la ricoprite con uno strato di funghi e uno strato di carciofi. Prendete le altre due parti di sfoglia, le ritagliate e con queste ricoprite le sfoglie ripiene. Mettete in forno fino a quando la sfoglia sarà dorata. Io ho usato il forno a microonde con il piatto crisp.