# LE RICETTE DI MAMMA MARIOLINA

## Antipasti di sfogliette

## Veloci da fare, simpatiche da vedere !!! Da fare con il forno a microonde o con il forno tradizionale !!!



**Difficoltà**
facile

**Quantità**
6 persone

**Tempo**
30 minuti

**Ingredienti**

- Una confezione di pasta sfoglia
- dei piselli o qualunque verdura a piacere
- formaggio morbido
- salsiccia

### Preparazione

Se avete una sfoglia e volete far contenti i vostri bambini !!! Può essere anche un'idea per dei piccoli stuzzichini! Cuocete dei piselli semplicemente saltati in padella, come fate di solito. Prendete dei pezzetti di salsiccia o quello che avete a portata di mano. Prendete una sfoglia, fate la forma di un pesciolino con una rotella dentata e al centro vi ponete un po' di piselli e un pezzetto di formaggio morbido. Chiudete con un'altra forma di pesce. Disegnate sopra le squame e la testa. Ponete un pisellino a formare un occhio ed è pronto per essere infornato. Prendete delle formine di stelle o dei cerchi e continuate a vostro piacimento. Con i ritagli avvolgete le salsicce e decorate con delle piccole stelle. Mettete tutte le fogliette in una teglia e infornate fino a che diventano dorate. Se volete potete pennellare con un uovo sbattuto. Le potete cuocere sia nel forno tradizionale, sia (come ho fatto io) nel forno a microonde con la funzione Crisp, naturalmente posandole sul piatto crisp.