LE RICETTE DI MAMMA MARIOLINA

Sfoglia ai carciofi

....ma con il forno a microonde e il piatto Crisp si decide e .....si fa!!!!!!!

Difficoltà
facile

Quantità
6 persone

Tempo
30 minuti

Ingredienti

- Sfoglia fresca - 1
- carciofi - 5
- formaggi freschi - 100 g (provola, fontina o gruviera)
- parmigiano - 3 cucchiai
- pane grattugiato - 2 cucchiai

Preparazione

Pulite i carciofi e metteteli a bagno in acqua acidulata con del succo di limone. Fateli cuocere in un tegame con un filo d'olio, un piccolo spicchio d'aglio e del prezzemolo tritato. Aggiungete mezzo bicchiere d'acqua, salate e portate a cottura. Preparate la sfoglia. Tagliate una striscia del bordo perché vi servirà per la guarnizione finale. Sulla sfoglia spargete un po' di pane grattugiato e del parmigiano. Adagiate i carciofi e sopra di essi vi mettete il formaggio a pezzetti, intervallando i diversi sapori. Finite con un altro po' di parmigiano e poco pane grattugiato. Arrotolate la sfoglia, chiudete le estremità e guarnite con la striscia preparata , posandola sopra il rotolo. Cuocete fino a farla dorare! Con il forno a microonde circa 12 minuti! Con il forno tradizionale circa 30!!!!!!! O più …. secondo il tipo di forno!