



Panzerotti di pasta sfoglia

- 1 rotolo di pasta sfoglia
- passata di pomodoro q.b.
- mozzarella q.b.
- latte q.b.

Preriscaldate il forno a 200 gradi modalità statica se pensate di cuocerle in forno.

Ritagliate la pasta sfoglia in rettangoli a due a due e farcite con pomodoro e mozzarella. Ricoprite con l'altro rettangolo di pasta sfoglia e chiudete il contorno con i rebbi di una forchetta.

Spennellate con il latte.

Cuocete per circa 20 minuti fino a doratura.