Empanadas con verdure

Ingredienti

- 1 confezione di Pasta Brisée
- 1 Melanzane
- 200 g di Provola

Preparazione

1. Tagliate la melanzana a cubetti, mettetele in un colino per 10 minuti in modo che rilascino l'acqua. In una padella antiaderente con un filo d'olio e uno spicchio d'aglio fate saltare le melanzane, salate e tenete da parte. Tagliate la provola a cubetti. Srotolate la brisée e con un coppapasta tagliate dei cerchi che farcirete al centro con le melanzane e il formaggio, chiudete i bordi a mezzaluna aiutandovi con una forchetta e spennellate con un po' d'acqua. Cuocete nel forno preriscaldato a 200° per 25 minuti o fino a quando saranno dorati.

Informazioni nutrizionali

carboidrati

Energia

grassi

Fibra

Proteine

Grassi saturi

Sodio

zuccheri

40

4 4 persone