Calzoni filanti

Ingredienti

- 1 Melanzana
- 3 dl di Salsa di pomodoro
- 1 Mozzarella
- 1 cucchiaino di Origano
- 200 g di Ricotta
- Uova q.b.
- 1 cucchiaio di Olio extra vergine di oliva
- Sale q.b.
- Pepe q.b.
- 1 confezione di Base per Pizza Rettangolare

Preparazione

1. Srotolate la pasta, assottigliatela con il matterello e, con l'aiuto di un tagliapasta, ricavate da essa 4 dischi. Tagliate la melanzana a fette sottili e grigliatele; salatele, pepatele e spennellatele di olio. Distribuite sui dischi di pasta la salsa di pomodoro, le fette di melanzana grigliate, l'origano, la mozzarella a dadini e la ricotta. Chiudete i dischi a mezzaluna sigillando bene i bordi, spennellate la superficie con un tuorlo mescolato con acqua e cuocete in forno preriscaldato a 220° per circa 20 minuti.

Informazioni nutrizionali

carboidrati

Energia

grassi

Fibra

Proteine

Grassi saturi

Sodio

zuccheri

35

4 4 persone