



Ingredienti

- Sale q.b.
- 50 g di Olio extra vergine di oliva
- 200 g di Formaggio cremoso (o ricotta)
- 2 Zucchine
- 1 Melanzana
- 1 Peperone
- 1 cucchiaio di Maggiorana
- timo q.b.
- origano q.b.
- 1 confezione di Pasta Sfoglia Rettangolare

Preparazione

1. Srotolare la pasta sfoglia ed adagiarla su una teglia da forno con la sua carta, sollevare il bordo della pasta di due centimetri circa cercando di pinzarlo tutto attorno in modo che resti in piedi. Bucherellare la superficie e mettere la sfoglia in forno per 10 min a 180°. Nel frattempo tagliare il peperone a striscioline, affettare le zucchine con un pelapatate per il lungo, in modo da ricavare delle strisce sottili e tagliare la melanzana a fette rotonde sottili. Togliere la pasta dal forno, spalmare sulla superficie il formaggio, ed adagiare i peperoni e le altre verdure come se fossero dei nastri. Salare le verdure, cospargerle di erbe tritate ed irrorate di olio. Infornare per altri 15 min o finché le verdure risultano cotte.

Informazioni nutrizionali

carboidrati	23.35 g
Energia	303.76 kcal
grassi	19.92 g
Fibra	3.88 g
Proteine	8.48 g
Grassi saturi	6.5 g
Sodio	202.77 mg
zuccheri	202.77 mg

🕒 55

👤 6 6 persone