

Ingredienti

- 1 cucchiaino di Origano
- 4 Pomodoro
- 200 g di Scamorza affumicata
- Olio extra vergine di oliva q.b.
- Sale q.b.
- Pepe q.b.
- 1 confezione di Pasta Sfoglia Rotonda

Preparazione

1. Tagliate a fette 2 melanzane e grigliatele e nel frattempo tagliate la scamorza e i pomodori a fette spesse circa 5 mm. Foderate una tortiera con la pasta sfoglia, lasciandola nella sua speciale carta antiaderente, disponete all'interno le fette di melanzana, pomodoro e scamorza, intercalandole a formare dei cerchi concentrici. Spolverizzate la superficie con il basilico tagliuzzato e l'origano, condite con olio, sale e pepe e cuocete in forno a 220° per circa 25 minuti. Lasciate intiepidire prima di servire, per agevolare il taglio della torta.

Informazioni nutrizionali

(L)

40

carboidrati 19.01 g
Energia 270.38 kcal

grassi 16.41 g
Fibra 1.87 g
Proteine 11.67 g
Grassi saturi 8.03 g
Sodio 408.38 mg

0.93 g

zuccheri

🕀 66 persone