

Buitoni



Torta fredda di  
melanzane, peperone e  
mozzarella

## Ingredienti

- 1 Melanzana
- 80 g di Olio extra vergine di oliva
- mezzo Peperone giallo
- mezzo Peperone rosso
- 4 Basilico
- mezzo Spicchio d'aglio
- Sale q.b.
- Peperoncino q.b.
- 1 confezione di Pasta Sfoglia Gran Spessore

## Preparazione

1. Srotolare la Pasta Sfoglia GranSpessore su una teglia da forno lasciandola nella sua speciale carta. Bucherellare con una forchetta e cuocere in forno preriscaldato a 200° per 10 -15 minuti circa. Nel frattempo grigliare le melanzane, condirle con parte dell'olio, l'aglio tritato, il peperoncino e il sale. Grigliare i peperoni, tagliarli a dadini, condirli con il resto dell'olio, sale e peperoncino. Disporre a raggiera sulla base oramai cotta una fetta di melanzana alternata a una di mozzarella, aggiungere il peperone e decorare con le foglie di basilico.

## Informazioni nutrizionali

carboidrati  
Energia  
grassi  
Fibra  
Proteine  
Grassi saturi  
Sodio  
zuccheri

🕒 65

👤 8 8 persone