

## Ingredienti

- 1 confezione Pasta sfoglia Rotonda Buitoni
- 270g di Galbanino
- 2 melanzane lunghe
- 3 pomodori tondi, a fette
- 1 pizzico di sale
- q.b. pangrattato
- Qualche foglia di basilico

## Preparazione

- 1. Preriscaldate il forno a 200°C.
- 2. Lavate le melanzane e tagliatele e a fette spesse circa mezzo centimetro, poi grigliatele in padella o in forno spennellate con un poco di olio e leggermente salate. Intanto lavate e tagliate a fette anche i pomodori e poi tagliate a fette il Galbanino.
- 3. Una volta pronte le melanzane, srotolate la sfoglia e sistematela con la sua carta da forno nella teglia. Spolverizzate alla base un paio di cucchiai di pangrattato e poi disponete a cerchi concentrici le fettine di melanzane arrostite, i pomodori e il Galbanino, alternandoli. Condite con un pizzico di sale e spennellate ancora con un poco di olio.
- 4. Infornate a 200°C per 30 minuti circa, fino a che la pasta sfoglia non sarò bene dorata in superficie.

## Informazioni nutrizionali

<u>(L)</u>

60

6

carboidrati 26.34 g Energia 349.2 kcal grassi 20.76 g Fibra 5.64 g Proteine 13.44 g Grassi saturi 11.79 g Sodio 421.3 mg zuccheri 6.39 g