



Rotolo ripieno con
melanzana e prosciutto

Ingredienti

- 1 confezione di Brisée Rettangolare Buitoni
- 1 melanzana
- 100 g di prosciutto cotto
- 100 g di formaggio a fette
- 1 spicchio di aglio
- 1 filo di olio extravergine di oliva
- q.b. sale
- 1 cucchiaino di latte
- Q.b. Semi di sesamo e papavero

Preparazione

1. Eliminare la buccia della melanzana con un pelapatate, poi tagliarla a fette lunghe spesse circa 3 mm. Preriscaldare il forno a 200°. Disponete le fette in una teglia, cospargete con un filo di olio, un pizzico di sale, qualche fogliolina di basilico e nella teglia unite anche un paio di spicchi di aglio schiacciati per rilasciare l'aroma. Infornate le melanzane per arrostirle circa 15 minuti. Poi lasciatele raffreddare.
2. Srotolate la pasta brisée, sistematevi sopra le fette di melanzane, poi il prosciutto cotto e infine il formaggio. Arrotolate la pasta con il suo ripieno sé stessa, chiudendo bene i lati corti in modo che il contenuto non fuoriesca dai lati. Spennellare il rotolo con l'uovo leggermente sbattuto con il latte e cospargere con i semi.
3. Infornate a 200° C per 25 minuti.

Informazioni nutrizionali

carboidrati	18.81 g
Energia	254.5 kcal
grassi	15.28 g
Fibra	2.35 g
Proteine	9.56 g
Grassi saturi	6.9 g
Sodio	437.18 mg
zuccheri	2.55 g

🕒 53

⊕ 6