

ANTIPASTI E SNACK

Pita con verdura e stracchino

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 20 min COTTURA: 45 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



Un panino leggero, gustoso ma non banale? Eccolo!
La pita con verdura e stracchino, semplice da fare
ma di tutto gusto.

INGREDIENTI

PITA 4

STRACCHINO 250 gr

PER LE VERDURE MISTE AL FORNO

PEPERONI 1

MELANZANE 1

ZUCCHINE 2

CIPOLLE ROSSE 2

POMODORI CILIEGINI 200 gr

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4

cucchiari da tavola

ORIGANO ESSICCATO

BASILICO 1 ciuffo

SALE

PEPE NERO

PREPARAZIONE

- 1 Lavate, pulite e tagliate le verdure a tocchetti. Trasferitele nella teglia con l'olio extravergine d'oliva, l'origano, il basilico, il sale ed il pepe.

Infornate la teglia a 180°C per circa 40 minuti o fino a che le verdure non risulteranno ben arrostate.

- 2 Aprite i panini pita a metà così da poterli farcire.



- 3 Distribuire abbondante stracchino all'interno di ciascun panino.



4 Distribuite le verdure arrostate nel panino e chiudete il panino.



5 Scaldate i panini su di una padella antiaderente molto calda.

