

PANE, PIZZE E LIEVITATI

Treccione di verdure al marsala

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 8 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 20 min COTTURA: 40 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

500 g circa per pasta del pane confezionata
600 g circa di verdure miste lessate e ridotte a tocchetti
1 uovo
circa 40 ml di marsala
125 ml di panna da cucina
poco pangrattato
poco burro
sale.

PREPARAZIONE

1 Tritare nel mixer le verdure lasciandole grossolane.

Fate rosolare le verdure in padella con il burro, unite il marsala e fate sfumare.

Unite la panna quindi alzate la fiamma e fate cuocere fino ad avere una crema.

Spegnete la fiamma e lasciare riposare 10 minuti.

Unite l'uovo, mescolare quindi unite del pangrattato fino ad avere un composto morbido.

Lasciate riposare per 2 minuti.

Stendete la pasta ad uno spessore di mezzo centimetro quindi farcite con il composto e richiudete bene.

Infornate a 210°C per circa 25 minuti.

