

ANTIPASTI E SNACK

Verdure in pasta brick

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media PREPARAZIONE: 20 min COTTURA: 25 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: difficile



INGREDIENTI

5 fogli di pasta brick
1 zucchini piccola
mezzo peperone rosso
mezzo peperone giallo
1 melanzana piccola
100 g di piselli
150 g di patate
poco olio extravergine di oliva
poco aceto.

PREPARAZIONE

1 Fate cuocere al vapore le patate.

Bollire i piselli in una pentola con abbondante acqua salate.

Grigliare la melanzana, i peperoni e la zucchini.

Tagliare le verdure a dadini, tritare la cipolla e mettetele in una ciotola.

Unite poco olio ed aceto e mescolare.

Nel frattempo preparate i fogli di pasta brick: dividete a metà, spennellateli di burro fuso, create dei coni inserite all'interno un poco di carta alluminio.

Mettete i coni sopra una placca da forno foderata di carta forno.



2 Infornate a 180°C per 5 minuti.



3 Fate raffreddare e togliete delicatamente la carta alluminio.



4 Riempite con le verdure e servite.

