

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 zucchina 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.

