

ANTIPASTI E SNACK

Feta greca al cartoccio

di: *MOOFUSHI*

LUOGO: *Europa / Italia*

DOSI PER: *4 persone* DIFFICOLTÀ: *bassa* COSTO: *basso* REPERIBILITÀ ALIMENTI: *facile*



INGREDIENTI

200 g di feta greca
1 zuccina media
passata di pomodoro
1/2 peperoncino
qualche foglia di basilico
scalogno
sale e olio d'oliva.

PREPARAZIONE

1 Tagliare le zucchine a tocchetti non tanto piccoli.



2 Sbollentarle in acqua bollente già salata.



3 Adagiare la feta su un pezzo di foglio di alluminio.



- 4 Distribuirvi sopra lo scalogno tritato finemente, la salsa di pomodoro, le zucchine, il peperoncino sbriciolato, il basilico, il sale e l'olio.

Chiudere e creare un fagottino.



- 5 Nel metre, mettere il testo romagnolo sul fuoco e nel fondo un pò d'acqua a bollire.



6 Cuocerli per circa 20/25 minuti coperti, spegnere, poi, il fuoco servire.



7 Servire accompagnato con piadine calde appena fatte.



NOTE