

ANTIPASTI E SNACK

# Millefoglie di verdure estive con coulis di pomodoro fresco al profumo di basilico

---

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: molto bassa    REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile

---



250 di olio extravergine d'oliva

850 gr. di pomodori maturi

sale

pepe q.b.

## PREPARAZIONE

**1** Lavare e mondare i pomodori rossi e verdi, le melanzane, le zucchine e i peperoni. Tagliare tutte le verdure a fettine sottili, disporle sopra una placca, condirle con olio extravergine d'oliva, sale, pepe e appassirle in forno a 130° per circa 30 minuti.

Per la pasta: Mescolare tutti gli ingredienti energeticamente. L'impasto deve risultare elastico senza incollarsi alle dita. Formare una palla, appoggiarla sul tavolo e coprirla per 10 minuti con una pentola vuota calda.

Per la salsa: per il coulis di pomodoro, lavare e tagliare i pomodori a pezzetti. Frullarli con poco olio extravergine e passarli al corno cinese. Montare con il resto dell'olio e aggiustare di sapore con il sale e il pepe e il trito di basilico fresco.

**2** Stendere la pasta molto sottilmente darle la forma rotonda con l'apposito coppa pasta, spennellare con del rosso d'uovo e cuocerla al forno a 180° per poco tempo. Confezionare le millefoglie alternando strati di pasta con le verdure appassite e dell'olio extravergine. Posizionare la millefoglie sul piatto versarvi vicino la coulis di pomodoro e guarnire con un bel ciuffo di basilico fresco e delle gocce d'olio emulsionato all'aceto balsamico.