

Rose salate



Ingredienti:

1 rotolo pasta brisè

80 g philadelphia

1 zuccina

1 melanzana lunga

Stendete il rotolo di pasta brisè e tagliate a strisce. Distribuite al centro di ogni striscia il formaggio e poi una fettina di melanzana e una di zuccina, crude, tagliate molto fine con la mandolina. Piegate ogni striscia a metà nel modo che le verdure sporgono, e arrotolate. Mettete poi ogni rotolo nello stampino.



Mettete gli stampini nella teglia, e la teglia nel kit forno.



Coprite con Magic Cooker e cuocete sul fornello grande a fiamma alta 5 minuti poi fiamma media 30 minuti. Spegnete il fuoco e lasciate coperto 5 minuti.



Raffreddate sulla griglia.



Buon appetito con Magic Cooker!

Ricetta fatta da Eliza Sestov.