

CESTINI DI VERDURE

Antipasto per circa 12 cestini

INGREDIENTI PER IL CONTENUTO

- Verdura di stagione a piacimento
(esempi: zucchine, melanzane, peperoni, carote ecc.)
- 1 uovo
- 1 mozzarella

INGREDIENTI PER LA PASTA AL VINO

- 75g di Olio
- 75g di Vino rosso
- 300g Farina
- Un pizzico di sale

PROCEDIMENTO

Tagliamo le verdure a quadratini. In una padella scaldiamo l'olio e cuociamo le verdure. Nel mentre le verdure si cuociono prepariamo la pasta al vino mescolando per bene tutti gli ingredienti. Stendiamo la pasta e andiamo a foderare gli stampini della teglia da muffin. Con una forchetta sbattiamo un uovo e lo mescoliamo con la verdura cotta. Mettiamo circa 2 cucchiaini di verdura all'interno di ogni cestino di pasta e aggiungiamo sopra la mozzarella a cubetti. Mettiamo il tutto in forno a 180° per 25/30 minuti.

