

RAVIOLI DI PASTA SFOGLIA ALLE MELENZANE E PROVOLONE

Dosi	Ricetta	Preparazione e cottura	Vino	Condimento ideale
4 PERSONE		30 minuti circa		

INGREDIENTI:	
1 rotolo (230 gr)	Pasta sfoglia surgelata
2	Melanzane x la salsa
1 cucchiaio	Di basilico surgelato
150 gr	provolone
	Sale e pepe q.b.

PREPARAZIONE:

Stendete la pasta sfoglia e con un coltellino ricavatene 12 rettangoli.

Tagliate a cubettini il provolone e trasferitelo in una ciotola, unite la Salsa alle melanzane, il basilico, sale e pepe.

Mescolate con cura e disponete una cucchiata del composto al centro di ogni rettangolo.

Richiudete e sigillate con i rebbi di una forchetta, foderate una teglia di carta forno, disponete i ravioli di sfoglia senza che abbiano a toccarsi e cuocete a 200° per 20 minuti circa.