LE RICETTE DI MAMMA MARIOLINA

Rotolo di pasta pizza alle verdure
.....e per non mangiare sempre la solita pizza!!!!!



Difficoltà
facile

Quantità
4 persone

Tempo
3 minuti

Ingredienti

- pasta pizza - 1 confezione
- verdure miste
- peperone - 1
- zucchina - 1
- melanzana - 1
- pomodorini - una decina
- mozzarella - 2
- olio - q.b.
- sale - q.b.
- basilico - qualche foglia

Preparazione

Potete cuocerla con il piatto crisp!!! Io l'ho fatto!!! Preparate le verdure e cuocetele con il piatto crisp o nel forno. Prendete la pasta pizza e la allargate per bene su un foglio di carta forno. Disponete le verdure grigliate in modo da ricoprire la pasta. Aggiungete i pomodori, un filo d'olio, la mozzarella a dadini e un pizzico di origano. Mettete qualche foglia di basilico. Aiutandovi con la carta forno, arrotolate delicatamente, senza stringere troppo. Chiudete il rotolo e ungetelo con un filo d'olio. Ponetelo nella teglia o nel piatto crisp e fate cuocere fino a doratura!! E' buonissimo anche freddo!