

## ANTIPASTI

# Cestini profumati agli ortaggi

DOSI

**4 persone**

PREPARAZIONE

**15 min**

COTTURA

**20 min**

## ■ Ingredienti per 4 persone

|                                                         |            |
|---------------------------------------------------------|------------|
| Pasta sfoglia già stesa                                 | 230 g      |
| Pomodoro maturo                                         | 1          |
| Cipolla dolce piccola                                   | 1          |
| Peperone (oppure 3 falde di peperoni di colori diversi) | 1/2        |
| Melanzana                                               | 1/2        |
| Filetto d'acciughe sott'olio                            | 1          |
| Aglio                                                   | 1 spicchio |
| Timo                                                    | 1 rametto  |
| Maggiorana                                              |            |
| Salvia                                                  |            |
| Basilico                                                |            |
| Olio d'oliva extra-vergine                              |            |
| Sale                                                    |            |
| Pepe                                                    |            |

## ■ Preparazione

- 1 Mondate gli ortaggi e lavateli. Affettate il pomodoro e, molto finemente, la cipolla. Tagliate a dadini la melanzana e a striscioline il peperone. Sbucciate e affettate lo spicchio d'aglio.
- 2 Scaldate un filo di olio extra-vergine d'oliva in una padella e fatevi appassire per qualche minuto la cipolla a fiamma dolce. Toglietela dalla padella e sostituitela con l'aglio e la melanzana.
- 3 Rosolateli brevemente a fiamma vivace, quindi toglieteli, metteteli da parte e fate rosolare rapidamente in padella anche i peperoni. Spezzettate il filetto di acciuga e mescolatelo con la cipolla.
- 4 Tritate separatamente le erbe aromatiche e unitele alle verdure: aggiungete la salvia alla cipolla, il timo ai peperoni, la maggiorana alla melanzana e il basilico al pomodoro.

- 5 Foderate una teglia bassa con un foglio di carta da forno. Ritagliate la pasta in 4 quadrati, punzecchiatene il fondo, rivoltate leggermente i bordi e trasferiteli sulla teglia.
- 6 Distribuite gli ortaggi sulle quattro sfoglie, salateli con mano leggera (in particolare la cipolla, già insaporita dall'acciuga), irrorateli con un filo di olio e cuocete in forno preriscaldato a 220 gradi per 15 minuti. Servite le sfogliette calde o tiepide.