

Girella colorata di verdure



INGREDIENTI:

1 confezione di pasta brisè integrale
100 gr. di panna acida
1 cucchiaio di senape
4 carote grandi (2 di colore arancione/ 2 di color viola)
4 zucchine lunghe
Sale, pepe
Olio extra vergine di oliva

PREPARAZIONE:

Rivestite una teglia con carta da forno e stendete la sfoglia all'interno. Bucherellate la base con una forchetta. Mescolate la panna acida con la senape e versare sulla pasta come base. Lavate e asciugate le verdure e tagliatele per il verso lungo in strisce sottili. Partendo dal centro create una girella di verdure alterando i colori fino a riempire la teglia. Salate un po' le verdure, versate un po' di olio sopra. Infornate in forno già caldo a 180 °C per ca. 40-45 min. (controllate ad occhio). Sfornate e servite tiepida.