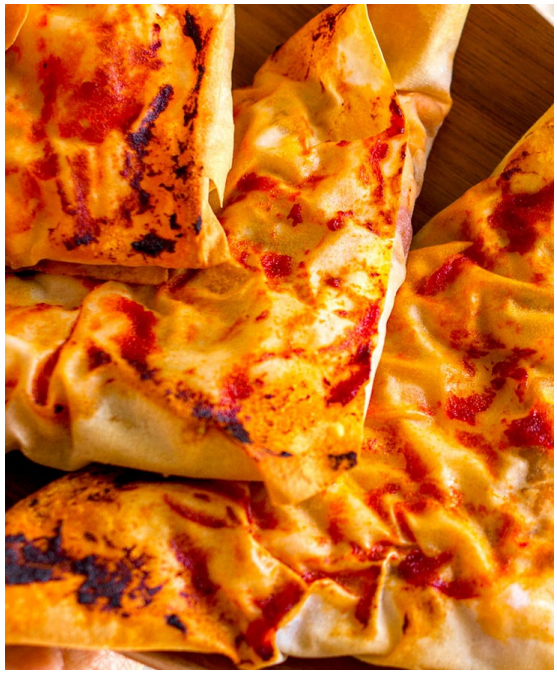
Pomì
O Così. O Pomì.

Samosa alle Melanzane



Tempo di preparazione: 45 min
Difficoltà: Facile

Ingredienti

- Carota: 1/2
- Cipollotto: q.b.
- Foglioline Basilico: 4
- Formaggio a cubetti: 50 gr
- Melanzane: 300 gr
- Olio evo: q.b.
- Olive denocciolate: 2 cucchiai
- Pasta fillo: 60 gr
- Sale: q.b.
- Salsa di pomodoro: 250 gr

Preparazione

Per prima cosa tritate finemente il cipollotto e la carota e versate il tutto in una padella con un po' di olio, lasciate dorare appena il soffritto e aggiungete la melanzana tagliata a piccoli cubetti, aggiungete il sale, chiudete con il coperchio e lasciate cuocere a fuoco dolce qualche minuto.

Appena la melanzana avrà iniziato ad ammorbidirsi togliete il coperchio e fate rosolare 3-4 minuti, quindi aggiungete la **passata classica Pomì**, le olive e lasciate cuocere ancora 10 minuti.
Appena il sugo sarà pronto, toglietelo dal fuoco e tritateci dentro le foglioline di basilico fresco e lasciatelo intiepidire.

Aprite il foglio di pasta fillo e tagliate delle strisce regolari alte circa 8 cm, posizionate in un angolo un po' di ripieno e un cubetto di formaggio, cercando di adagiarlo "a triangolo" così da facilitare la chiusura, prendete il lembo di pasta in alto alla vostra sinistra e portatelo in basso a destra, mantenendo così la forma del triangolo.

Proseguite fino alla fine della striscia e adagiate i samosa su un foglio di carta forno.
Pennellate sulla superficie un po' di salsa e infornate a 180° per 15 minuti circa.

For this recipe we used:

Passata Classica 250 gr