



## SFOGLIA DI POMODORI E MELANZANE

Preriscalda il forno a 180°, stendi la sfoglia su una teglia, amalgama la ricotta con il parmigiano e le foglie di basilico spezzettate a mano.

Stendi il composto sulla pasta brisè. Taglia la melanzana in fette piuttosto sottili e mettila sopra il formaggio.

Distribuisce sopra i pomodorini tagliati a metà rivolti verso l'alto, sala e metti un po' d'olio.

Inforna per circa 25 minuti.

Buon appetito!!

*Ricetta tratta da Donna Hay - Cucinare in un istante*

### *Ingredienti:*

*1 confezione di pasta brisè  
300gr ricotta  
3 cucchiari di parmigiano  
200 gr pomodorini  
1/2 melanzana  
basilico  
sale  
olio*