



TORRADES DE VERDURES ROSTIDES I FORMATGE MOZZARELLA

INGREDIENTS PER A 4 COMENSALS

- 400 g de pimentó verd – italià
- 300 g de ceba
- 200 g de bolets
- 200 g de formatge mozzarella
- 240 g de pa
- 1 dent de all
- 40 g de oli d'oliva
- sal
- pebre molt

LA PREPARACIÓ

- Torreu els pimentons i les cebes al forn, precalfat, fins que la pell es faça negra.
- Peleu la verdura, elimineu-ne les llavors i talleu-la en tirs.
- Filetegeu l'all i afegiu-lo a una paella amb oli ben calent. Salteu els bolets.
- Poseu el pa tallat en llesques sobre una plata de forn, cobriu les torrades amb la verdura.
- Afegiu-hi els bolets i una rodanxa de formatge. Arruixeu-ho amb l'oli dels bolets.
- Fiqueu-ho al forn fins que es gratine.



INFORMACIÓ NUTRICIONAL

Hidrats de carboni 38.8 g	Grases 20 g
Kcal 413	Proteïnes 17.1 g