MARÍA 👨🏻‍🍳



PLATOS PRINCIPALES · VEGETARIANO

Calabacitas rellenas

20min 6 raciones

Ingredientes

- Masa de pizza
- Verduras de tu preferencia
- Queso
- Salsa de tomate
- Hilo de coser
- Aceite de oliva virgen extra (aove)

Elaboración

1. Picar muy pequeñas las verduras de tu preferencia y rehogarlas en una sartén con aove hasta que estén muy blandas
2. Desenrollar una masa de pizza y, con ayuda de un aro de emplatar, hacer los círculos
3. Rellenar con las verduras y el queso, y cerrar haciendo pliegues
4. Cortar hilo de coser y darle vueltas hasta hacer las rayas características de las calabazas
5. Pintar con salsa de tomate y hornear con el horno precalentado a 190° durante 15-20 minutos
6. Dejar atemperar, cortar el hilo y disfrutar

Hecho con CookNest