Intanto prepariamo il chapati secondo l'ottima ricetta del libro di Vegolosi .

Dopo di che basta cuocere un po' di salsa di pomodoro, versarla sul chapati (un paio a testa come pasto light secondo me potrebbero andar bene) ed aggiungere qualche pezzetto di gorgonzola ed infornamo a bassa temperatura (100° gradi vanno benissimo) fino a quando non si scioglierà il gorgonzola.

Sforniamo e serviamo.

Io ho trovato questa ricetta semplice e molto sfiziosa.

Accostate voi a piacere vino o birra e poi raccontatemi com'è andata :)