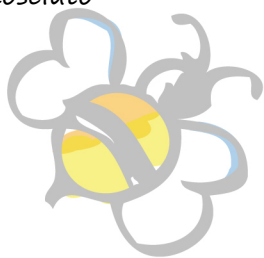




Tortino di melanzane - [Visualizza sul sito](#)
di Sconosciuto



eCucinando.it



La ricetta che scrivo è quella che ho preso da una rivista di cucina...
Ma sugli ingredienti si possono fare ovviamente tutte le variazioni che si vogliono.
Personalmente metto molte meno patate e molto più fiordilatte e una quantità inquantificabile di basilico....

Ingredienti per 8 persone.
1 kg di patate da lessare
250 gr di fiordilatte
una melanzana
un pomodoro
pangrattato, olio, pepe, sale, basilico.

Lessare le patate, pelarle e schiacciarle con la forchetta.
Condirle con un po' d'olio, sale, pepe e del basilico spezzettato.
Tagliare il pomodoro in parti piccole e condirle con olio, sale, origano e basilico.
Tagliare la melanzana a fettine e arrostitirla; queste non le condisco perché si insaporiscono poi col sughetto dei pomodori.

Ungere il fondo di una teglia, cospargere di pangrattato e riempire con gli ingredienti facendo degli strati.



Usare la metà di ciascun ingrediente: patate, melanzane, pomodori, fiordilatte e poi di nuovo patate, melanzane.



Terminare con il fiordilatte, ricoprirlo con del pangrattato e infornare a 180° per 30 minuti circa...



I primi 20 minuti io copro la teglia con della carta argentata, gli ultimi 10 faccio gratinare la superficie.

Foto di Cristina

eCucinando.it



eCucinando.it



eCucinando.it