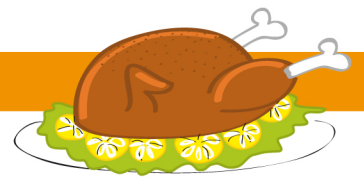




Tortino di melanzane - [Visualizza sul sito di silvia](#)



eCucinando.it



Tortino - melanzane - grigliate - verdure - torta salata
da cucinatvsette



Ingredienti per 6 persone:

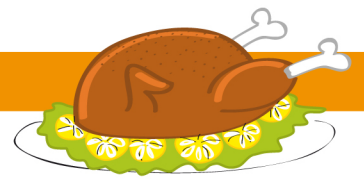
3 melanzane
150 g ricotta
400 g passata di pomodoro
6 cucchiaini di olio, sale
350 g champignons
1 spicchio di aglio
2 rametti di basilico
4 cucchiaini di brandy, pepe

Procedimento:

Tagliate a fette le melanzane lavatele e asciugatele e fatele grigliare da entrambi i lati su una piastra unta con un velo di olio.
Rendete densa la passata di pomodoro con 3 cucchiaini di olio, sale e pepe e tre foglie di basilico.
Tritate il basilico rimasto con lo spicchio di aglio.
Eliminate la terra dai funghi, puliteli con un panno umido e affettateli.
Scaldate in una padella 3 cucchiaini di olio, fatevi saltare gli champignons, salateli, pepateli ed unite il trito di basilico e aglio.
Cuocete per 10 minuti, irrorate con il brandy e continuate la cottura per altri 2 minuti.
Foderate con una parte delle fette di melanzane uno stampo a cupola unto di olio, lasciandole fuoriuscire dal bordo.
Distribuite una parte di funghi nello stampo foderato, ricoprite con una parte di ricotta e bagnate con una parte della salsa di pomodoro ristretta.
Ripetere l'operazione sino all'esaurimento degli ingredienti.
Ricoprite con le fette di melanzane rimaste, premendo leggermente.
Chiudete lo stampo con un foglio di alluminio e cuocete in forno già caldo a 180° per 40 minuti.
Estraete dal forno, togliete l'alluminio, capovolgete il tortino su un piatto di portata e servite subito in tavola.

(confesso le melanzane le ho comprate già grigliate e di strati di ripieno con queste dosi, me ne sono venuti appena appena tre))

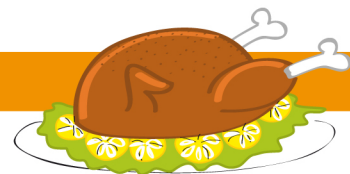
L'ho preparato oggi per domani e l'ho capovolto quando era tiepido, che non mi fidavo, è stato ben composto!



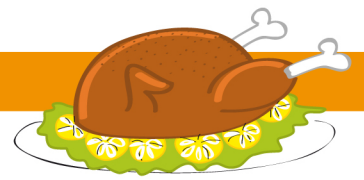
[Vai alla discussione sul forum](#)



eCucinando.it



eCucinando.it



eCucinando.it