

ANTIPASTI E SNACK

## Rustici con melanzane

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: bassa    PREPARAZIONE: 15 min    COTTURA: 35 min    COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



I rustici con melanzane sono un ottimo antipasto da proporre se avete invitati a pranzo o a cena. Si tratta di un antipastino davvero semplice che vi si semplifica ulteriormente se avete deciso di portare in tavola come contorno delle melanzane grigliate...vi basterà grigliarne qualcuna in più e il gioco sarà presto fatto!

Non lasciatevi scappare l'occasione di provare questa ricetta di melanzane anche, per esempio, se dovete preparare un buffet, questi rustici sono proprio l'ideale da poter proporre anche per i vostri amici vegetariani.

Se cercate altre ricette con le melanzane eccone qui alcune imperdibili:

[melanzane pomodoro e mozzarella](#)

[melanzane in agrodolce](#)

[melanzane alla parmigiana](#)

## INGREDIENTI

PASTA SFOGLIA confezione - 1

MELANZANE 1

PASSATA DI POMODORO 300 gr

BASILICO 1 ciuffo

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

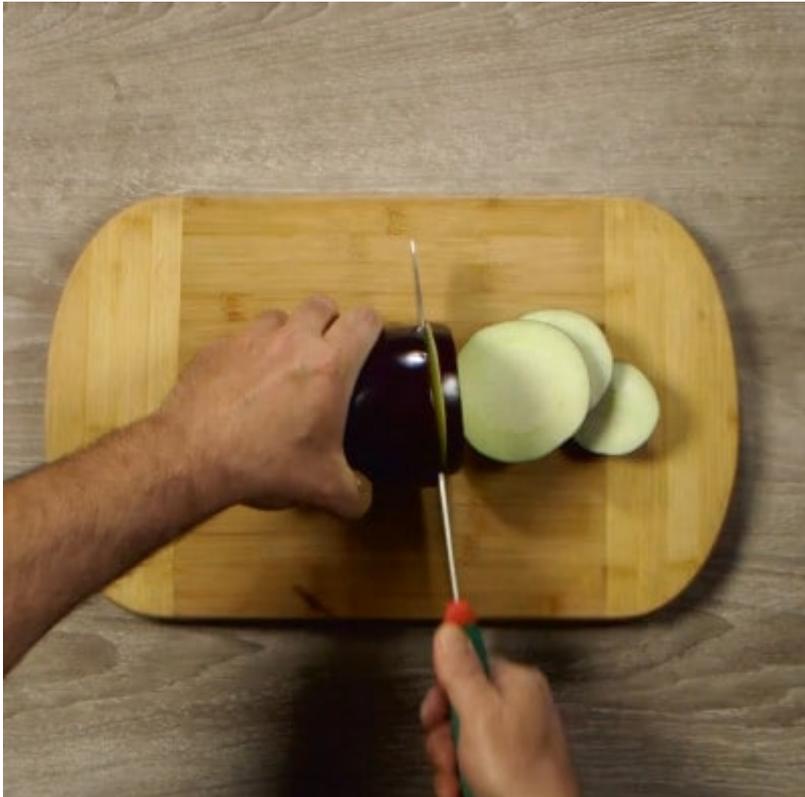
SALE

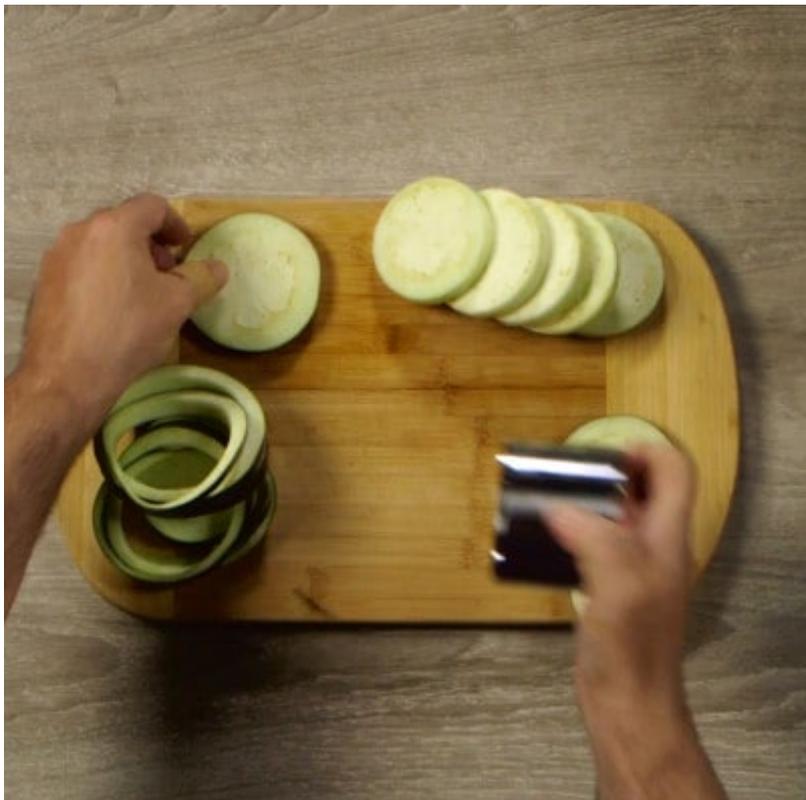
## PREPARAZIONE

**1** Preparare questi rustici con melanzane è davvero semplice. Partite proprio dalla melanzana, dovrete lavarla, asciugarla, rimuovere il picciolo ed affettarla in fette alte circa 1,5 cm. Proseguite eliminando la buccia dalla melanzana scegliendo il metodo per voi più comodo.

Noi abbiamo deciso, anche per avere un risultato più ordinato e omogeneo, di utilizzare un coppapasta del diametro giusto per eliminare la buccia e ottenere dei dischi di polpa di melanzana tutti uguali.

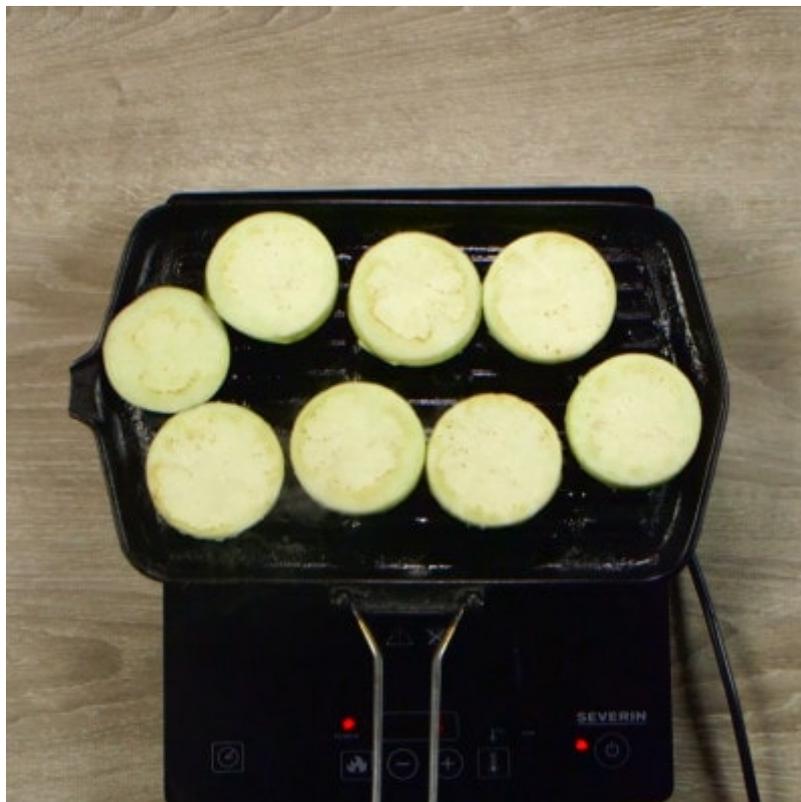
Abbiamo premuto il coppa pasta su ciascuna fetta di melanzana e scartato la buccia.





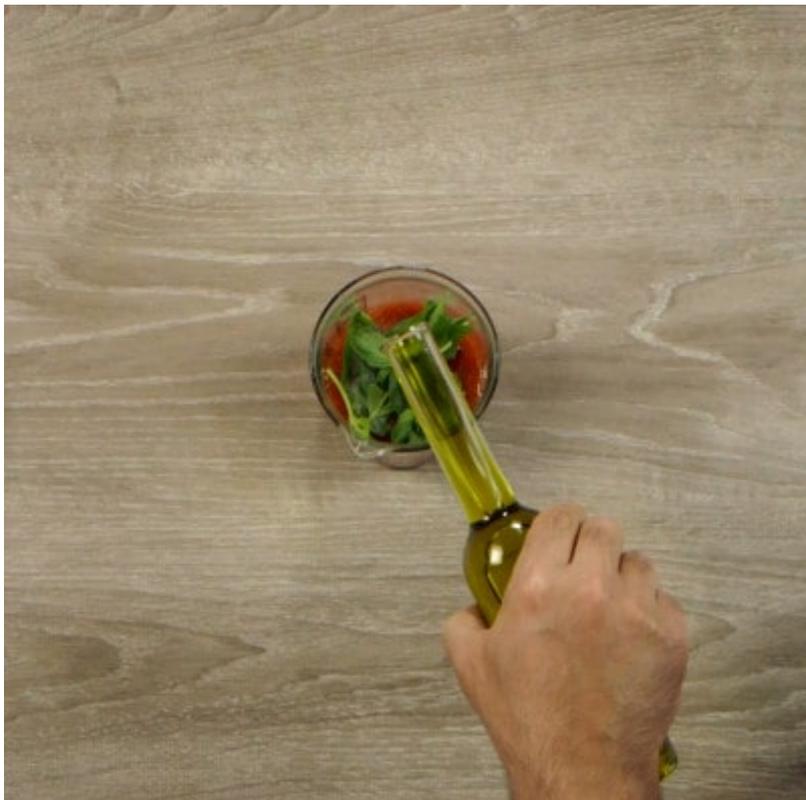
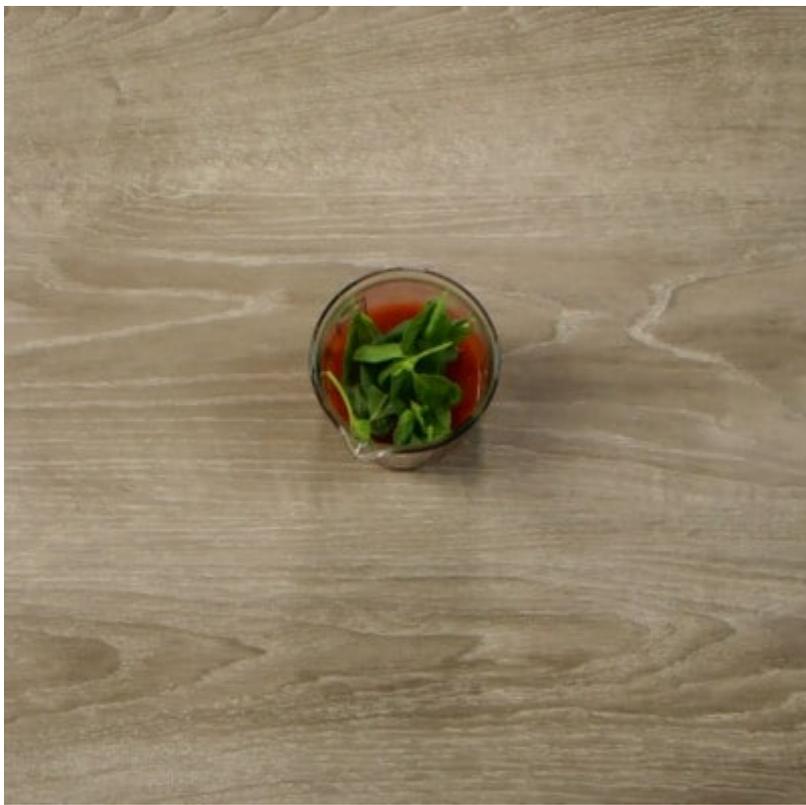
- 2 Ora dovrete mettere sul fuoco una griglia, preferibilmente in ghisa, ungetela molto bene e quando è ben calda adagiatevi sopra le fette di melanzana. Lasciate grigliare la verdura su entrambi i lati per circa 2 minuti per lato o fino a che vi accorgete che si è ammorbidita a sufficienza.





- 3** Nel mentre potrete preparare la salsa di pomodoro riunendo in un bicchiere adatto per un frullatore ad immersione la passata di pomodoro, le foglie di basilico, il sale e un bel giro d'olio extravergine d'oliva.

Frullate ben bene il tutto fino a ottenere una salsa profumata.



- 4 Passate, ora, a preparare la pasta sfoglia: stendete il rotolo sul piano di lavoro e ricavatene dei dischi. Per questa operazione scegliete un coppa pasta tondo di diametro adeguato ovvero che sia di circa un centimetro più grande della fetta di melanzana.

Allineate i dischi di pasta sfoglia in una teglia foderata con della carta forno, quindi posizionate nel centro di ciascuno una fetta di melanzana grigliata. Condite ciascuna

melanzana con un cucchiaino di salsa di pomodoro e una grattugiata di emmental.







- 5 Non vi resta che infornare in forno già caldo a 220°C in modalità statica per circa 15 minuti o fino a che non vi accorgete che la pasta sfoglia è ben cotta e dorata e l'emmental si è ben squagliato.

Servite a piacere i rustici in tavola ancora ben caldi oppure dopo averli fatti raffreddare completamente.

