

TORTE SALATE

## Cake alle melanzane

---

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [4 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [media](#)    PREPARAZIONE: [10 min](#)    COTTURA: [50 min](#)    COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)

---



Cake alle melanzane, un'invenzione della nostra cookina eva85. Provate anche voi a rifarla a casa, magari aggiungendo e variando gli ingredienti a vostro gusto dando vita a nuovi e gustosi cake.

### INGREDIENTI

180 g farina 00  
1 bustina di lievito secco per torte salate  
3 uova  
50 g asiago grattugiato  
50 g parmigiano grattugiato  
300 g melanzane  
100 ml olio extravergine d'oliva  
100 ml latte  
sale  
pepe  
aglio  
odori q.b.

### PREPARAZIONE

**1** Lavare e tagliare a cubetti le melanzane; porle in una padella con un po' d'olio

extravergine d'oliva e aglio: aggiungere poco sale e portare a cottura.

Grattugiare i formaggi.

Montare le uova con una frusta elettrica e unirvi il latte e l'olio.

Aggiungere poi, un poco alla volta la farina setacciata, sempre montando e poi i formaggi, con un cucchiaino di legno.

Incorporare ora le melanzane, gli odori e aggiustare di sale e pepe.

Unire per ultimo il lievito e mescolare.

Versare il composto ottenuto in uno stampo da plumcake, livellare e infornare a 180°C per circa 50 minuti. Testate il grado di cottura infilzando uno stecchino e verificando che ne esca pulito.

Fate raffreddare prima di sformare e servire tagliato a fette.





2 e la fettina...

