

CONTORNI E ACCOMPAGNAMENTI

Sformato di melanzane e patate

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa COSTO: basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

2 grosse melanzane
4 patate medie
feta
origano
olio extravergine di oliva.

PREPARAZIONE



- 2 Tagliare le melanzane a fette non troppo sottili e tagliare le patate a rondelle e sbollentarle in acqua salata per 7/8 minuti. Scolarle e lasciarle raffreddare.



- 3 Foderare uno stampo da pluncake con carta forno e fare un primo strato di melanzane facendo in modo che trasbordino dallo stampo



- 4 Iniziare a fare gli strati: patate, feta, origano qb, un giro di olio, melanzane, patate e così via fino a "esaurimento scorte"! (non ho messo sale tra uno strato e l'altro perchè la feta è già salata di suo).



- 5 Chiudere lo sformato con le melanzane del 1°strato e con la carta forno



6 Infornare a 160° per 50 minuti circa e buon appetito