

SECONDI PIATTI

Tiella di melanzane, tonno e zucchine

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [45 min](#) COTTURA: [40 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



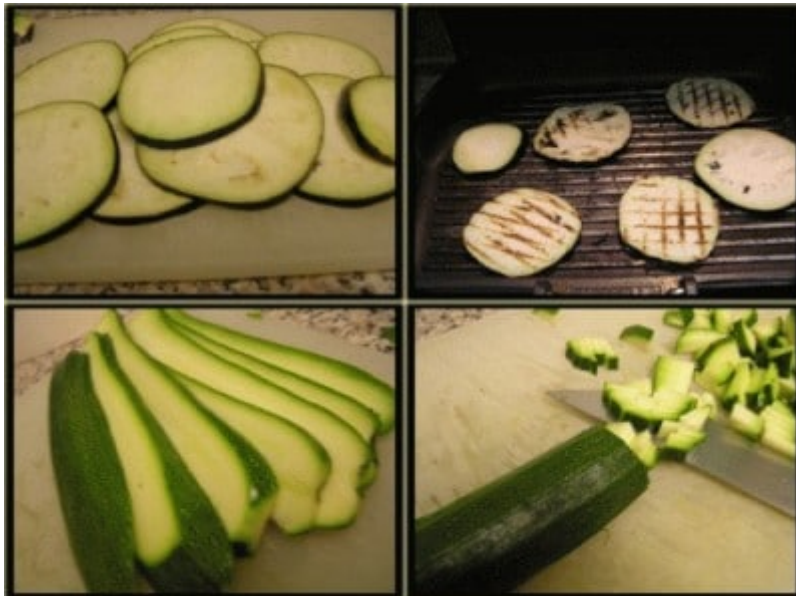
4-5 foglie di basilico

sale e pepe verde.

PREPARAZIONE

1 Affettate a rondelle, non troppo sottili, le melanzane e grigliatele.

Intanto tagliate a pezzettini le zucchine.



2 In una padella fate rosolare nell'olio al peperoncino le zucchine a fiamma vivace, poi sfumare con la birra.

In un'altra padella scaldate l'olio all'aglio (oppure mettete uno spicchio di aglio in camicia, che poi toglierete), con l'aiuto di una forchetta sgranateci dentro il tonno, poi sfumare col prosecco e non appena evapora aggiungete la passata di pomodoro e mescolare.

Salate, pepate e lasciate andare a fiamma vivace.



3 Accendete il forno al massimo.

Aggiungete il latte alle zucchine, salate e pepate.

Appena si riduce versate la panna e fate saltare per mezzo minuto sul fuoco.

Trasferite in una ciotola.

Lasciate ridurre tonno e pomodoro poi spegnete.



4 Prendete una pirofila e mettetegli uno strato di carta forno sul fondo e spennellate con un pò di panna.

Iniziate a comporre gli strati nel seguente modo: melanzane, salsa di tonno e pomodoro, composto di panna e zucchine.



5 Unite la mozzarella sfilacciata.

Replicate lo strato, come sopra.

Infornate per 10-15 minuti.

Gli ultimi 5 minuti fate abbrustolire anche le fette di pane.

Tagliare i pomodori a dadini, mettetelo in una ciotola e condire con gli altri ingredienti delle bruschette.



6 Sfornate la Tiella e lasciate raffreddare qualche minuto.

Condite le bruschette.

Servite la tiella insieme alle bruschette.



