

TORTE SALATE

Torta salata alla norma

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [5 min](#) COTTURA: [25 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



INGREDIENTI

2 rotoli di pasta sfoglia
200 g di polpa di pomodoro
1 melanzana fritta a dadini
ricotta al forno
200 g di formaggio tipo Galbanino o altro formaggio filante.

PREPARAZIONE

- 1 Prendete una tortiera (simile a quelle per crostate) e stendete un rotolo di sfoglia facendolo aderire bene ai bordi.

Condite con la polpa di pomodoro leggermente salata, i dadini di melanzana fritti, il formaggio e una ricca grattugiata di ricotta.

Coprite con l'altro rotolo di sfoglia ed infornate a 200°C fino a doratura.