

PANE, PIZZE E LIEVITATI

Tortano con melanzane

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

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

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)

NOTE: + 2 ORE DI LEVITAZIONE



Un tortano alternativo: con un ripieno di melanzane e pomodorini...tutto da provare!

PER L'IMPASTO:

FARINA 500 gr

LIEVITO DI BIRRA 10 gr

ACQUA 200 gr

LATTE 100 gr

ZUCCHERO cucchiaino - 1

SALE cucchiaini - 2

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 1
cucchiaino da tavola

PER IL RIPIENO:

MELANZANE GRANDI 3

POMODORINI 300 gr

PROVOLA 250 gr

PARMIGIANO REGGIANO

BASILICO

AGLIO

OLIO

PREPARAZIONE

- 1 Dopo aver fatto l'impasto lasciarlo lievitare fino al raddoppio.
Tagliare a tocchetti le melanzane e friggerle in olio ben caldo. Io non le taglio tutte insieme, ma man mano e le friggo in modo che non diventino nere.



- 2 Rosolare un po' d'olio e aglio in padella e nel frattempo tagliare a spicchi i pomodorini e versarli nella padella. Salare e far cuocere la salsa per una decina di minuti .



- 3 Quindi versare le melanzane, salarle, girarle bene nella salsa. Aggiungere il basilico e una

bella spolverata di parmigiano.



4 A questo punto abbiamo il nostro ripieno pronto. E' possibile anche prepararlo il giorno prima.

Ora prendere l'impasto, stenderlo in un rettangolo e aggiungere le melanzane.



5 Aggiungere la provola tagliata a tocchetti.



6 Avvolgere.



7 Ecco il salsicciotto.



8 Per dare un effetto più carino (anche se in questa teglia non si vede) io faccio delle torsioni al salicciotto come se lo volessi strizzare come uno strofinaccio.



9 Sistemarlo nella teglia e accendere il forno (non in anticipo) in modo che il tortano riposi un po' il tempo che giunga a temperatura. Cuocerlo 40-50 minuti a 180°C. Regolatevi sempre con il vostro forno per i tempi.



10 Eccolo appena sfornato.

