

SECONDI PIATTI

Tortini gustosi di melanzane

LUOGO: Europa / Italia

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



INGREDIENTI

1 melanzana lunga
250 g di ricotta di mucca
1 pomodoro rosso da sugo
basilico
4 stampini in alluminio monouso
olio e pangrattato per gli stampini.

PER LA SALSA

100 g di pinoli
1 grossa manciata di basilico
1 cucchiaio di parmigiano
olio di oliva.

PREPARAZIONE

1 Tagliare la melanzana e ricavarne 8 fette non troppo alte (circa 1/2 cm).

Cuocere le melanzane grigliandole, friggendole o cuocendole in padella con un filo d'olio.



- 2** Lasciar cuocere a fuoco medio con un coperchio 3 minuti per lato circa, ecco le melanzane cotte.



- 3** Le melanzane, in questo modo, sembrano fritte ma non lo sono.



4 A questo punto metterle da parte a freddare e passare alla farcitura.

Togliere la buccia al pomodoro, tagliarlo in quattro e privarlo della parte interna: polpa e semi che annacquerebbero il composto.



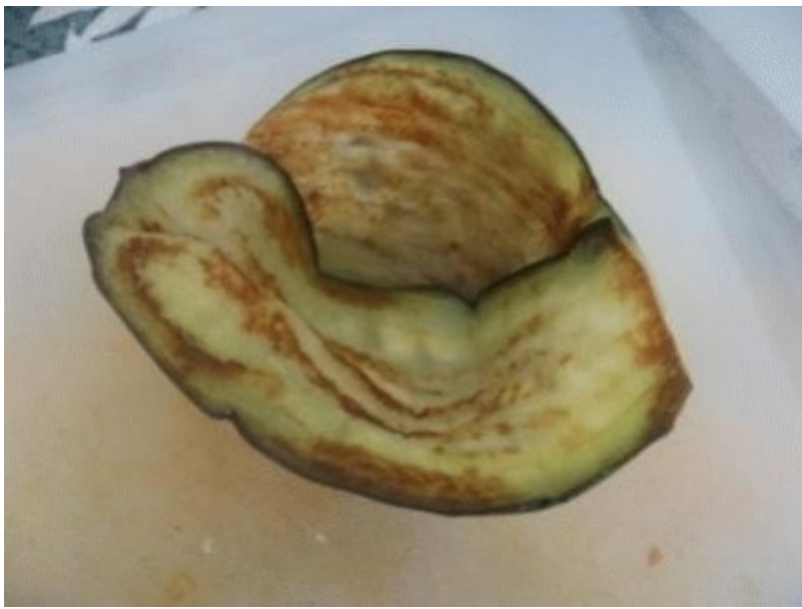
5 Tagliare il pomodoro a dadini piccoli ed aggiungerlo alla ricotta precedentemente lavorata con un cucchiaino e al basilico tagliato fine.



6 Ungere con olio gli stampini e cospargerli di pangrattato.



7 Disponi due fette di melanzane per stampino in modo da rivestirlo.



8 Riempire con la farcitura.



9 Sigillare.



10 Mettere i tortini in forno a 200°C per 15/20 min circa, intanto preparare la salsa.

Mettere in un mixer basilico, pinoli, parmigiano e olio quanto basta per ottenere una salsa.



11 Si può lasciarla anche un po' grossolana.



12 A questo punto, quando i tortini sono pronti, sfornarli e far raffreddare.

Capovolgere i tortini nei piatti e decorare con la salsa.



