

ANTIPASTI E SNACK

Tortino di melanzane

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



INGREDIENTI

3 melanzane
1 l di besciamella
200 g di parmigiano
1 bicchiere di passata di pomodoro
4 uova
2 peperoni
aglio
basilico
rosmarino
qualche scaglietta di pecorino di fossa.

PREPARAZIONE

- 1 Private del picciolo le melanzane e tagliatele a dadini, cospargetele con poco sale e ponetele in uno scolapasta. Arrostite i peperoni interi. Quando la buccia sarà scura, spellateli privandoli dei semi e del picciolo, passateli in acqua fredda e metteteli a scolare. Mettete a soffriggere uno spicchio d'aglio in tre cucchiaini d'olio, quando sarà imbrunito

toglitelo.

Versate la salsa di pomodoro nell'olio caldo, cuocete fino a quando non sarà evaporata la parte liquida e le melanzane si saranno ammorbidite. Adesso prendete i peperoni e tagliateli a fettine, poi frullateli con una metà della salsa di melanzane. Mischiate alla crema tutta la besciamella e le uova, aggiustate di sale e completate con il parmigiano.

Per finire imburrate gli stampini passandoli poi con del pan grattato, versatevi il composto e infornate a bagno maria (cioè ponendo gli stampini su una teglia con acqua calda), per 1 ora a 150°. Servite i tortini freddi con qualche scaglietta di pecorino e un filo di olio crudo.