

TORTE SALATE

Torta salata melanzane e salsiccia

di: *Cookaround*



INGREDIENTI

PASTA SFOGLIA confezione - 1

SALSICCIA DI MAIALE piccante - 3

EDAMER 140 gr

MELANZANE 1

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

SPICCHIO DI AGLIO 1

BASILICO 1 ciuffo

VINO BIANCO ½ bicchieri

SALE

Se state cercando un'idea sfiziosa per una cena tra amici, oppure per arricchire l'offerta di un buffet o di un aperitivo, ecco quella che fa per voi:

torta salata melanzane e salsiccia. Un rustico facile e veloce che può essere anche un asso nella manica se avete ad esempio melanzane avanzate dal giorno precedente oppure della salsiccia da consumare.

Una ricetta che incontrerà il favore dei vostri commensali che di certo chiederanno il bis! Seguite i nostri consigli, provate a farla e soprattutto fateci sapere com'è andata! Se siete poi alla ricerca di altre ricette di torte salate, vi consigliamo di realizzare la ricetta della torta salata con [zucchine e speck](#).

PREPARAZIONE

1 Quando volete realizzare la ricetta della torta salata con melanzane e salssicia per prima cosa affettate le melanzane e poi tagliatele a cubetti. In una padella mettete un generoso giro di olio, nel quale metterete uno spicchio di aglio a soffriggere. Quando sarà imbiondito, toglietelo e aggiungete le melanzane. Fatele rosolare girando di tanto in tanto quindi aggiungete un ciuffo di basilico e salate. Cuocetele per circa dieci minuti, sfumando alla fine con del vino bianco. Quando saranno pronte mettetele da parte. Prendete quindi a questo punto la sfoglia piegatela a meta per tracciare un segno e su un solo lato mettete le fette di formaggio e la salsiccia piccante privata del budello. A questo punto distribuite le melanzane e altro sovrapponete con altre fette di formaggio. Chiudete a libro con la sfoglia restante, sigillate i bordi, spennellate con dell'olio, aggiungete un pizzichino di sale, praticate dei tagli e infornate a 200 gradi per 25 minuti. Sfornate e fate intiepidire leggermente prima di tagliare.

CONSIGLIO