

SECONDI PIATTI

Torri di melanzane, tonno e mazzancolle

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) COSTO: [medio](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [media](#)



INGREDIENTI

- 2 melanzane
- 200 g circa di tonno fresco
- 200 g di mazzancolle
- 100 g olive verdi denocciolate
- 2 cucchiaini di capperi
- 2 pomodori maturi
- pane grattugiato q.b.
- olio extravergine d'oliva
- origano
- sale e pepe.

PREPARAZIONE

- 1 Tagliare dalle melanzane 8 fette di circa un cm di spessore e lasciare sotto sale per circa mezzora, dopodichè passarle su una piastra per alcuni minuti.



- 2 Tagliare il tonno a fettine sottili.



- 3 Pulire le mazzancolle.



4 Tritare le olive con i capperi.



5 Lavare i pomodori e, dopo averli puliti dai semi, tagliarli a listarelle.



6 Quindi, su una teglia coperta di carta forno, iniziare ad assemblare le torri:

mettere una fetta di melanzana e un filo di olio,



7 1^ strato : mettere le fettine di tonno,



8 salare, pepare, mettere un po' di trito di olive/capperi, aggiungere i pomodori a listarelle ed infine un po' di origano.



9 2^ strato: mettere un'altra fetta di melanzana e un filo di olio, poi le mazzancolle,



10 salare, pepare, mettere un po' di trito di olive/capperi, aggiungere i pomodori a listarelle ed infine un po' di origano.



11 3^ strato: come il primo.

4^ strato: come il secondo.

Infine mettere un po' di pane grattugiato, un po' di olio, fissare le torri con uno stuzzicadente e quindi infornare a 180°C per circa ½ ora.



12 Ecco il risultato.





Le dosi indicate sono per 2 torri.

NOTE