LE RICETTE DI MAMMA MARIOLINA

Torta Salata di melanzane

..col piatto Crisp o con il forno tradizionale ... ..antipasto o secondo????

Difficoltà
facile

Quantità
6 persone

Tempo
60 minuti

Ingredienti

- Melanzane - 2
- pasta sfoglia - 1
- olio - q.b
- parmigiano - 50 g
- pane grattugiato - 2 cucchiai
- sale - q.b.
- uova - 1
- mozzarella - 1
- pomodorini - una decina (in mancanza: 2 cucchiai di pelati a dadini)
- origano - un pizzico

Preparazione

Dopo aver lavato le melanzane, fatele a dadini e le rosolate in una padella antiaderente con un bel giro d'olio. Fatele cuocere dolcemente senza girarle troppo. Salate poco. Appena sono dorate le versate in una capiente ciotola. Aggiungete due cucchiai di pane grattugiato, un uovo intero, un bel po' di parmigiano e la mozzarella. Se avete pomodorini fateli a piccoli pezzi o in mancanza due bei cucchiai di pelati spezzettati. Versateli nella ciotola assieme ad un pizzico di sale e origano. Amalgamate il tutto. Adagiate la sfoglia nella teglia e versate le melanzane così preparate. Decorate a vostro piacere e infornate a 180° fino a doratura. Se avete il piatto crisp, cuocete prima le melanzane solo con un filo d'olio e un pizzico di sale. Appena cotte preparate un foglio di carta forno e vi adagiate le melanzane preparate con tutti gli ingredienti. Decorate a piacere e cuocete con il forno a microonde con la funzione crisp! Appena dorato subito in tavola!!!!