LE RICETTE DI MAMMA MARIOLINA

Torta con melanzane
...da mangiare anche fredda!|!!



Difficoltà
facile

Quantità
8 persone

Tempo
30 minuti

Ingredienti

- Melanzane - 2
- ricotta - 200 g
- uova - 1
- parmigiano - 2 cucchiai
- pane grattug. - 2 cucchiai
- provolone - 4 fette sottili
- panna - 2 cucchiai
- qualche cucchiaio di sugo o
- dei pomodorini
- sale - q. b.
- olio - q.b.
- pasta sfoglia - 1 confezione
- qualche foglia di basilico

Preparazione

Una buona torta salata da servire sia calda che fredda!!! Preparare le melanzane a dadini e farle dorare nel piatto crisp con un filo d'olio e sale. In mancanza del piatto crisp, farle dorare in una padella con un filo d'olio. In una ciotola riunire le melanzane con la ricotta. Aggiungere il sugo, qualche fogliolina di basilico, il parmigiano, la panna, il pane grattugiato e l'uovo. Salare leggermente. Mischiare il tutto e, infine, aggiungere il formaggio a pezzetti. Preparare il piatto crisp con un foglio di carta forno. Mettere la sfoglia e versarvi il composto preparato. Mettere nel forno (funzione crisp o nel forno tradizionale). Far cuocere fino a doratura.