

# 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 cucchiari
- pane grattug. - 2 cucchiari
- provolone - 4 fette sottili
- panna - 2 cucchiari
- qualche cucchiaino 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.

