Ricetta: **Torta salata alle melanzane**

Author: WWW.MISYA.INFO

La Torta salata alle melanzane è uno dei rustici che avete visto sulla pagina Facebook di misya.info, una bella idea con la pasta sfoglia che può' risolvere una cena dell'ultimo momento ;) io ho preferito friggere le melanzane, ma per alleggerire un po' la torta salata o se non vi va di friggere, potere anche grigliarle. Questa mattina vi scrivo dall'auto, sono quasi arrivata in ufficio e approfitto di questi ultimi minuti di pace per pubblicare questa torta salata alle melanzane prima di essere assorbita dal turbine delle cose da fare in ufficio. Qui a Napoli splende il sole e spero che anche dalle vostre parti ci sia bel tempo, vi auguro una buona giornata e voi che potete, spegnete il pc e lasciate stare i lavori di casa e portate i bimbi al mare o al parco ;)

Ingredienti per uno stampo da 28 cm
- 2 rotoli di pasta sfoglia
- 600 gr di melanzane
- 250 gr di mozzarella
- 200 gr di pomodorini
- 2 uova
- 30 gr di parmigiano
- 3 cucchiai di latte
- basilico
- sale
- pepe
- olio

Tempo di preparazione: 30 min
Tempo di cottura: 30 min
Tempo totale: 1 ora

Procedimento per preparare la Torta salata alle melanzane

Spuntare le melanzane, tagliarle a fette dello spessore di 4 mm e friggerle in abbondante olio di semi (in alternativa potete grigliarle su una piastra)

Sollevare le melanzane man mano che sono cotte e metterle su un piatto ricoperto da carta assorbente

Foderare uno stampo antiaderente con il primo disco di pasta sfoglia e posizionare sulla base uno strato di melanzane che accavallerete leggermente le une sulle altre. Salate

Ricoprite con la mozzarella e i pomodorini tagliati a cubetti

Aggiungere ora del basilico, il parmigiano e le uova battute con sale e pepe

Coprite con l'altro disco di pasta sfoglia e richiudete facendo aderire bene i bordi. Ser vi avanza un pò di pasta sfoglia fate dei decori tutt'intorno Spennellate la torta salata alle melanzane con un pò di latte e infornate in forno già caldo a 190°

Cuocere la torta salata per 30 minuti circa o fino a che la superficie non sarà bella dorata

Lasciar intiepidire prima di tagliare a fette e servire

Copyright © 2010 WWW.MISYA.INFO