

## Tortino di melanzane

Scritto da Cristina Bruno  
Venerdì 29 Giugno 2012 12:46 -

---

### Tortino di melanzane stile pizza

Oggi riciclo la ricetta delle polpette di melanzane trasformandola in uno sfizioso tortino. Ottenuto l'impasto anziché friggerlo a cucchiaiate lo disporremo su una teglia e lo guarniremo con pomodoro e mozzarella stile pizza. Il risultato è più leggero delle polpette essendo cotto in forno e non fritto.



Dosi per quattro persone: 1 kg di melanzane tonde, 100 gr di formaggio grana, 2 spicchi d'aglio, 15 foglie di basilico, un ciuffo di prezzemolo, sale, pepe, 2 uova, pangrattato q.b., passata di pomodoro, olio, 200 gr di mozzarella.

Lavare le melanzane e tagliarle a fette o dadi. Disporle su una pirofila e cuocerle al forno finché non appassiscono. Nel frattempo preparare una terrina con tutti gli ingredienti. Lasciar raffreddare le melanzane, sminuzzarle e quindi aggiungerle al composto. Mescolare ed eventualmente aggiungere pan grattato fino ad ottenere un impasto omogeneo non troppo denso. Disporre su una pirofila leggermente unta d'olio l'impasto e stenderlo come per una pizza. Versarvi sopra della passata di pomodoro, un pizzico di sale e un cucchiaio d'olio e quindi aggiungere la mozzarella sminuzzata. Infornare a 200° per 15-20 minuti.