

PASTICCIO DI MELANZANE

Ingredienti

- sale
- melanzane (600gr)
- mozzarella (250gr)
- basilico
- pepe nero
- pomodori San Marzano (500gr)
- olio di semi di arachide
- mortadella (120gr)

Come si prepara

Sbucciate le melanzane e tagliatele a fette di 1/2 centimetro di spessore.

Disponetele in un colapasta, cospargetele di sale e lasciate riposare per un'ora circa, affinché perdano il liquido amarognolo.

Nel frattempo tagliate a dadini la mozzarella e a fettine i pomodori.

Lavate e asciugate le fette di melanzane, friggetele in abbondante olio caldo senza farle colorire, quindi scolatele sopra un foglio di carta assorbente.

Ponete uno strato di melanzane in una pirofila, insaporite con sale e pepe e coprite con uno strato di fettine di mortadella.

Distribuite quindi uno strato di dadini di mozzarella e qualche foglia di basilico spezzettata.

Aggiungete uno strato di fettine di pomodoro insaporite con sale e pepe e coprite con uno strato di fettine di mortadella.

Distribuite quindi uno strato di mozzarella e qualche foglia di basilico spezzettata.

Aggiungete uno strato di fettine di pomodoro insaporito con sale e pepe e ripartite con uno strato di melanzane, continuando nel senso indicato fino ad esaurimento degli ingredienti e terminando con uno strato di pomodoro.

Cuocete in forno preriscaldato a 180 gradi per 25-30 minuti circa.



Difficoltà: 2

Tempo: 100

Tags

verdure, sformati, vegetariana, piatti unici, parmigiana, melanzane, Pasticcio di melanzane