

ANTIPASTI

Torta salata con Melanzane

Difficoltà 

Tempo richiesto  70 min

Ingredienti (per 4 persone)

Panna da cucina

170 ml

Provolone Cademartori

100 gr

Latte

60 gr

Prosciutto crudo

5 fette

Uova

2

Pasta brisée

1 rotolo

Melanzana

1

Olio extravergine d'oliva

Q.b.

Sale

Q.b.

Pepe

Q.b.

Descrizione

Per preparare la torta salata con melanzane, cominciate lavando e tagliando le melanzane in fette abbastanza sottili.

Mettete le fette ricavate in uno scolapasta all'interno del lavabo e coprite le melanzane con del sale grosso mescolandole con le mani, poi appoggiateci sopra un piatto per fare peso e lasciate riposare le melanzane per 30 minuti, così perderanno l'amaro.

Trascorso il tempo necessario sciacquate le melanzane sotto acqua fredda, poi asciugatele bene.

Prendete una bistecchiera e mettetela sul fuoco, grigliate quindi le fette di melanzana.

In una capiente ciotola sbattete le uova con la panna, il latte e un pizzico di sale e di pepe, aiutandovi con una frusta da cucina.

Tagliate a cubetti il prosciutto e il Provolone Cademartori.

Stendete la pasta brisée in una tortiera e stendete un primo strato di melanzane grigliate, poi qualche cubetto di Provolone Cademartori e qualche pezzetto di prosciutto. Fate un altro strato di melanzane, di prosciutto e di provolone, quindi coprite con il composto di uova.

Infornate in forno preriscaldato a 220° per circa 35 minuti.

A cottura ultimata sfornate e lasciate intiepidire la torta salata con melanzane prima di servirla.