

ANTIPASTI

# Torta salata melanzane e scamorza

Difficoltà 

Tempo richiesto  60 min

## Ingredienti (per 4 persone)

**Caciotta Cademartori**

150 gr

**Scamorza affumicata**

150 gr

**Salsa di pomodoro**

150 gr

**Farina 00**

150 gr

**Acqua**

50 ml

**Pecorino Romano DOP**

2 cucchiari

**Sale**

q.b.

## Descrizione

La torta salata è una sfiziosa realizzazione da forno che piace praticamente a tutti. Una preparazione molto versatile che può riservare ogni giorno una nuova sorpresa! Sono talmente tanti gli ingredienti che possiamo combinare all'interno di una torta salata che, spesso, questa viene usata per svuotare il frigorifero e "salvare" gli avanzi di formaggi, carni e verdure. La torta salata melanzane e scamorza che vi proponiamo oggi, è una ricetta già molto ricca e buona. Ma noi la renderemo ancora più deliziosa aggiungendo la Caciotta Cademartori.

Per preparare la torta salata melanzane e scamorza, prendete una ciotola e versatevi la farina a fontana. Al centro poneteci il burro tagliato a pezzi e un pizzico di sale. Lavorate l'impasto con le dita fino a ottenere un composto piuttosto sabbioso. Aggiungete lentamente l'acqua fredda e lavorate la pasta per farla assorbire perfettamente. Quando l'impasto sarà liscio e omogeneo formate una palla, avvolgetela con la pellicola per alimenti e fatela riposare in frigorifero per 30 minuti. Con della carta forno foderate una teglia e cospargetela di olio e sale, poi disponetevi le fette di melanzane e fatele cuocere in forno già caldo a 200° per 15 minuti. Su di una spianatoia tirate la pasta preparata e fatela diventare una sfoglia sottile mezzo centimetro. Aiutandovi con un matterello, riportatela in una teglia rivestita da carta forno e farcitela con strati di melanzane, scamorza tagliata a pezzi e fette di Caciotta Cademartori. Coprite con la salsa di pomodoro leggermente salata e infornate per altri 25 minuti in forno caldo a 200°. Fate intiepidire prima di tagliare la torta salata melanzane e scamorza.