

ANTIPASTI

# Torta salata melanzane e caciotta

Difficoltà 

Tempo richiesto  1 ora e 10 min

## Ingredienti (per 6 persone)

### Pasta sfoglia rotonda

2 rotoli

### Caciotta Cademartori

250 g

### Passata di pomodoro datterino

250 g

### Melanzane tonde

2

### Farina bianca

50 g

### Formaggio grattugiato

4 cucchiari

### Olio extravergine d'oliva

2 cucchiari

### Basilico fresco

2 foglie

### Aglio

1 spicchio

### Olio per friggere

1/2 lt

### Sale

Q.b.

## Descrizione

Per preparare la torta rustica di melanzane lavate e affettate le melanzane a fette dello spessore di mezzo centimetro. Ripassate le melanzane velocemente nella farina e tuffatele in una capiente padella nella quale avrete fatto scaldare dell'olio per frittura. Quando le melanzane sono dorate toglietele dall'olio e adagiatele su carta assorbente per far perdere l'unto in eccesso.

Affettate la Caciotta Cademartori piuttosto sottilmente. In una ciotola versate la passata di pomodoro datterino e conditela con l'olio extravergine di oliva, lo spicchio di aglio schiacciato, un pizzico di sale e le foglie di basilico. Mescolate bene il tutto. In una teglia da forno stendete un disco di pasta sfoglia e fate aderire bene ai bordi. Formate degli strati con le melanzane fritte alternate alle fette di Caciotta Cademartori e qualche cucchiario di passata di pomodoro datterino condita. Chiudete la torta con l'altro rotolo di pasta sfoglia e ripiegate i bordi per sigillare bene. Infornate in forno preriscaldato a 180 gradi per 40 minuti.

Fate riposare almeno un quarto d'ora la torta rustica di melanzane prima di tagliarla.