

Torta salata alle melanzane e pesto





Dopo le camminate per le meravigliose vie fiorentine, è ora di rimettersi ai fornelli...

...eccomi ritornata con una ricettina davvero veloce (come tutte le mie, del resto...!) e gustosissima!!!

..idea magari anche da preparare per un pic nic di Pasquetta, perchè no...?!

Ingredienti:

1 foglio di pasta briseè già pronta, oppure 1 dose di pasta al vino

Pasta al vino ricetta tm31: (300 gr.farina 0, 100 gr.vino bianco secco, 1 pizzico di sale e 80 gr.olio: versare nel boccale il vino e l'olio, emulsionare 10 sec.vel.4.

Aggiungere la farina, un pizzico di sale, impastare 1 min.vel.spiga)

Si può benissimo realizzare anche senza bimby, impastando tutti gli ingredienti insieme formando una palla.

80 gr. prosciutto cotto

100 gr. provola silana

1 grossa melanzana

2 cucchiari di pesto

olio d'oliva

1 spicchio d'aglio
sale e pepe
parmigiano grattugiato (a piacere)

Preparazione:

Pelare la melanzana dopo averla ben lavata, farla a cubetti e metterla sotto sale a spurgare per una bella mezz'oretta, in modo da eliminare il liquido in eccesso.

Asciugare quindi ben bene i cubetti, farli rosolare in una capace padella con dell'olio e lo spicchio d'aglio (che dopo un pò io ho tolto e buttato).

Sminuzzate il prosciutto e tagliate a dadini la provola. Foderate una teglia a cerniera col rotolo di briséè (o con la pasta al vino ben stesa e con sotto un foglio di carta forno), riempite poi col prosciutto, poi con le melanzane cotte e leggermente schiacciate con la forchetta e i dadini di provola alla fine..

In superficie coprite e livellate col pesto (io ho anche dato una spolverizzata di parmigiano...)



Richiudete ben bene i bordi intorno e infornate a 180° per una mezz'oretta circa (dipende dal forno...comunque tenete d'occhio quando si dorerà bene).

Prima di servire lasciate riposare qualche minuto...è ottima anche tiepida!



<http://pensieriepasticci.blogspot.com>



...spero di riuscire a postare qualcosa ancora prima di domenica, in tal caso inizio ad approfittare per lasciarvi i miei migliori Auguri di Buona e serena Pasqua a voi e ai vostri cari!