

# Corona di tortano alle melanzane





*Pensieri e pasticci©*



E rieccomi qui a parlare delle mie adorato melanzane...  
Oggi ho deciso di impiegarle in una preparazione per me nuova,  
il tortano.  
Complice un [nuovo libro](#) che mi sono regalata e che mi piace tantissimo, ho pensato di provare a farlo...l'unico neo è che ho dovuto accendere il forno, ma credetemi ne è valsa assolutamente la pena.  
Un piatto unico davvero gustosissimo, saporito e un pò diverso dalla solita torta salata, la solita pizza...lo trovo anche pratico per un bel pic nic in compagnia o per il cestino delle cibarie da portare in spiaggia...che ne dite?  
Leila, l'autrice del libro, consiglia vari ripieni...questo è stato inventato da me di sana pianta, anche in base a quello che il mio frigo offriva al momento..nulla vi vieta di utilizzare dei salumi, delle verdure e perchè no...anche degli avanzi, che a volte non sappiamo davvero come riutilizzare.



Mia figlia mi ha aiutato ed è venuta a lei l'idea di trasformare una semplice ciambella in una "corona decorata"...e devo dire che il risultato visivo non è stato davvero niente male!

Un tortano da re...o da regina, eheheheh!!



#### Ingredienti:

1 melanzana tonda di medie dimensioni

2 cucchiaini di ["le verdurine Mutti"](#)

sale e pepe

qualche fogliolina di basilico tritata

[olio d'oliva extravergine Dante 100% italiano](#)

4 formaggini [Inalpi senza conservanti nè polifosfati](#), potete usare anche provola, caciotta, emmenthal, quello che avete in casa

150 gr di lievito madre appena rinfrescato o 12 gr di lievito di birra

300 gr farina [00 di grano tenero Ecor di emporio ecologico](#)

300 gr [farina manitoba Antico Molino Rosso di emporio ecologico](#)

400 gr acqua

#### Preparazione dell'impasto:

Sciogliere la pasta madre rinfrescata o il cubetto di lievito di birra nell'acqua a temperatura ambiente...aggiungere le due

farine setacciate con 10 gr di sale fino e un cucchiaio abbondante di olio di oliva.

Impastare (io ho utilizzato il fedele Bimby 3 minuti a vel.spiga) in una ciotola a mano o con l'impastatrice in modo da ottenere una bella palla di impasto morbida e soda.

Ungere una ciotola di olio e lasciare la palla a lievitare con un taglio a croce coperta con un panno in un luogo riparato (io utilizzo sempre il forno spento!) sino al raddoppio...con la pasta madre magari ci si impiega un pò di più, quindi non lascio i tempi, regolatevi voi...



Nel frattempo preparare il ripieno. Io ho tagliato la melanzana a tocchetti piccoli, l'ho lasciata una mezz'oretta a spurgare con del sale fino, l'ho strizzata bene bene fra le mani, risciacquata e messa in una casseruola (per me questa molto bella di [Top Gres](#)) con un filo d'olio, il pomodoro concentrato, il basilico ed un'altra spolverata di sale e pepe. L'ho stufata per circa una quarantina di minuti a fuoco lento e l'ho poi spenta e lasciata raffreddare.

Una volta lievitata la pasta, l'ho stesa col mattarello creando un rettangolo e l'ho farcita con le melanzane e i formaggini a pezzetti



Come nella foto, vedete...

Ho arrotolato la pasta in modo da creare un salame, ho sigillato bene i bordi ed ho messo il tutto in uno stampo antiaderente unto d'olio (per me [questo di Gardini linea termomagie](#)) e con un pennello in silicone (il mio era di [happyflex](#)) ho spennellato tutta la superficie, dopo averla decorata con questi rotolini di pasta avanzata, come a creare delle belle decorazioni a ricciolo!



Ho cotto in forno ventilato per una mezz'ora abbondante a 200°, comunque dipende anche dal forno, deve dorarsi ben bene. Ho sformato e lasciato intiepidire...voilà!





Ne volete una fetta...?

Ve la offro con molto piacere...

Volevo segnalarvi il sito di [Emporio Ecologico](#), da dove provengono le mie farine...un sito davvero bello e completo dove potrete trovare tantissimi articoli bio di ottima qualità, per la cucina, la casa, insomma andate a farci una visitina e non ne rimarrete delusi.

Con questa ricetta mi piacerebbe partecipare al contest di [Mamma papera's Blog Lievitami il cuore](#)



Alla prossima

*Simona*