

Melanzane pomodoro e formaggio

Le **melanzane pomodoro e formaggio** sono piccoli tortini di melanzane, pomodoro ramato e fettine di provola, insaporiti con origano, pepe e aglio. Sono un secondo veloce e sfizioso, che si conserva ottimamente in frigorifero per uno-due giorni e che si può brevemente scaldare prima di essere gustato per dare modo al formaggio di filare.

Per la preparazione delle **melanzane pomodoro e formaggio** io uso di solito le melanzane striate, che hanno un sapore particolarmente dolce, ma vanno bene anche le classiche globose a buccia scura. Per una buona riuscita del piatto melanzane e pomodori devono avere circa la stessa larghezza e così le fettine di provola. Io qui ho usato quella dolce, ma se piace va bene anche quella affumicata.

INFORMAZIONI

- 2 persone
- **340Kcal** a porzione
- difficoltà **facile**
- pronta in **45 minuti**
- ricetta **vegetariana**
- si può **mangiare fuori**

INGREDIENTI

- 300 g di melanzane striate
- Olio extravergine di oliva
- Sale
- Pepe nero macinato al momento
- 250 g di pomodori ramati
- 120 g di provola o scamorza
- Origano
- Aglio in polvere

PREPARAZIONE

- Preriscaldare il forno a 200°C accendendo le resistenze sopra e sotto, funzione statica.
- Lavare le melanzane, tagliare il picciolo, quindi affettarle nello spessore di un centimetro circa. Se avete una mandolina verranno fette uniformi e regolari.
- Mettere su una teglia un foglio di carta da forno, quindi disporvi le melanzane.
- Ungerle con l'olio, aiutandosi con un pennello da cucina.
- Unire un pizzico di sale e una macinata di pepe.
- Infornare nella zona centrale per 20 minuti, girando le melanzane a metà cottura.
- Nel frattempo lavare i pomodori, tagliare l'estremità con il picciolo, quindi affettarli nello spessore di mezzo centimetro circa.
- Affettare anche la provola a 2-3 millimetri di spessore.
- Sfnare le melanzane, lasciando il forno acceso.
- Disporre su ogni fetta di melanzana una fetta di pomodoro, cercando quelli di dimensione simile.
- Unire un filo d'olio, un pizzico di sale, uno di origano e l'aglio in polvere.
- Unire quindi le fettine di provola e un altro pizzico di origano.
- Infornare per altri 10 minuti.
- Servire caldi o tiepidi.

STAGIONE

Giugno, luglio, agosto

AUTORE

Ricetta realizzata da Barbara Farinelli. Fotografia di Giovanni Caprilli. Tutti i diritti riservati.

