

# Torta salata melanzane, pomodoro e olive

La **torta salata melanzane, pomodoro e olive** è una preparazione a base di pasta sfoglia ideale per un secondo piatto semplice e veloce da preparare, soprattutto se vi sono avanzate delle melanzane grigliate. Se dimezzate le dosi può essere anche un ottimo antipasto o far parte di un buffet o di un aperitivo.

La **torta salata melanzane, pomodoro e olive** si prepara in estate, quando melanzane e pomodori sono nel pieno di gusto e sapore. Si possono utilizzare melanzane di qualunque tipo, meglio se con pochi semi, mentre per quanto riguarda il pomodoro vi consiglio il cuore di bue, ma va bene anche il ramato. Le olive devono essere di ottima qualità, perfette le taggiasche che sono piccole e non troppo salate.

Per la preparazione di questa **torta salata** si può usare la pasta sfoglia preparata in casa, ma anche quella che si trova pronta al supermercato, purché sia di ottima qualità.

## INFORMAZIONI

- 8 persone
- **260Kcal** a porzione
- difficoltà **facile**
- pronta in **1 ora**
- si può **preparare in anticipo**
- si può **mangiare fuori**

## INGREDIENTI

### Preparazione delle melanzane

- 400 g di melanzane
- Aceto di vino
- Sale
- Olio di oliva per ungere la bisticchiera

### Gli altri ingredienti

- 2 pomodori cuore di bue
- Sale
- 40 g di olive nere taggiasche snocciolate
- 1 spicchio di aglio
- 2 cucchiaini di olio extravergine di oliva
- Origano
- Pepe nero macinato al momento
- 200 g di provola o scamorza bianca e dolce
- 250 g di Pasta sfoglia
- 20 g di Parmigiano Reggiano grattugiato

## PREPARAZIONE

### Preparazione delle melanzane

- Lavare le melanzane e tagliarle a fettine di 1 cm circa. Metterle a bagno con acqua e aceto per cinque minuti. Utilizzare un cucchiaio di aceto ogni litro d'acqua.
- Scolarle, salarle e metterle in un colapasta per 10 minuti circa ponendole in verticale, in modo da favorire il flusso del liquido di vegetazione.
- Trascorso il tempo indicato tamponarle con carta da cucina per asciugarle.
- Scaldare una bisticchiera sul fuoco a fiamma media, ungerla con un filo d'olio ed asciugarla bene con carta da cucina.
- Grigliare le melanzane per 10 minuti in totale, da entrambe i lati, valutandone la cottura che può essere più lunga o più breve a seconda del tipo di bisticchiera e della potenza della fiamma utilizzata.
- Quando sono pronte ritirarle e metterle in un piatto.

### Preparazione degli altri ingredienti

- Lavare il pomodoro, affettarlo nello spessore di mezzo centimetro. Metterlo in un piatto e salarlo in superficie.
- Snocciolare le olive
- Spellare l'aglio e tritarlo finemente, oppure spremere con l'apposito attrezzo.
- Mettere in una ciotola l'olio, l'aglio tritato, origano, il pepe e mescolare bene.



### VARIANTE VEGETARIANA

Utilizzare un formaggio da grattugia vegetariano al posto del Parmigiano Reggiano, come ad esempio il Verdiano.

- Grattugiare la provola con una grattugia a fori molto grossi.

#### **Per completare la preparazione**

- Foderare una teglia di 26 cm di diametro con carta da forno e mettervi la pasta sfoglia, ben stesa.
- Bucherellare il fondo con i denti di una forchetta
- Cospargere sul fondo metà provola.
- Adagiare sulla provola, alternandole, le fette di melanzana e di pomodoro ungendole man mano con l'olio aromatico.
- Unire quindi le olive ed eventuale olio aromatico rimasto cospargendolo bene.
- Spargere il formaggio rimasto, quindi il Parmigiano.
- Ripiegare i bordi della pasta sfoglia verso l'interno.
- Infornare per 25-30 minuti a 180° C, prolungando di poco la cottura se l'aspetto non dovesse risultare ben dorato.
- Servire tiepida.

#### **STAGIONE**

Giugno, luglio, agosto, settembre

#### **AUTORE**

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

#### **I consigli di Barbara**

Se avanza si conserva ottimamente per un giorno in frigorifero. Può essere gustata a temperatura ambiente, oppure riscaldata nel forno. Si può anche congelare per circa 3 mesi. Al momento di consumarla metterla direttamente al forno dove scongelerà e si scalderà allo stesso tempo.