

Tortini di melanzane e sottiletta

I **tortini di melanzane e sottiletta** sono un secondo piatto vegetariano tipicamente estivo composto da melanzane, zucchine, pomodoro e formaggio filante. Se non vi piace la sottiletta potete utilizzare una provola, anche affumicata.

I **tortini di melanzane e sottiletta** sono ottimi anche il giorno dopo. Conservarli in frigorifero, ben coperti, e ripassarli brevemente nel forno prima di gustarli, oppure lasciarli per mezz'ora a temperatura ambiente.

INFORMAZIONI

- 2 persone
- **350Kcal** a porzione
- difficoltà **facile**
- pronta in **15 minuti**
- ricetta **vegetariana**
- ricetta **light**
- si può **preparare in anticipo**
- si può **mangiare fuori**

INGREDIENTI

- 2 melanzane di forma allungata
- Aceto di vino
- Sale grosso
- 2 zucchine di forma rotonda
- 2 cucchiaini di olio extravergine di oliva
- 2 spicchi di aglio meglio se fresco
- 300 g di Polpa di pomodoro a cubetti
- 6 sottilette
- Origano

PREPARAZIONE

- Lavare le melanzane e tagliarle a fettine di 1 cm circa. Metterle a bagno con acqua e aceto per cinque minuti. Scolarle, cospargerle di sale grosso e metterle in un colapasta per 15 minuti circa ponendole in verticale, in modo da favorire il flusso del liquido di vegetazione. Eliminare il sale spazzolandole o passandole con un pennello a setole rigide.
- Lavare le zucchine ed affettarle a fettine da mezzo centimetro circa.
- Scaldare la piastra in ghisa sul fuoco, ungerla con un filo d'olio ed asciugarla bene con carta da cucina.
- Grigliare le melanzane e le zucchine da entrambi i lati per 3-4 minuti, fino alla comparsa delle tipiche striature brune. Ritirarle, man mano che sono pronte, in un piatto.
- Mettere in una ciotola l'olio con l'aglio spellato ed affettato.
- Coprire una capace teglia con un foglio di carta da forno, ungerlo con un filo d'olio, e comporvi i tortini alternando gli ingredienti in questo modo: una fetta di melanzana, spennellare con l'olio, una fetta di zuccina, spennellare con l'olio ed unire un pizzico di sale. Mettere un cucchiaino di pomodoro in pezzi ed un pezzetto di sottiletta. Mettere un'altra fetta di melanzana, spennellare con l'olio, un altro cucchiaino di pomodoro ed altri pezzetti di sottiletta.
- Se negli ultimi tortini gli ingredienti sono dispari, alternateli a piacere, in modo da non avere degli avanzi.
- Preparati tutti i tortini, cospargerli con una manciata di origano, un filo d'olio ed infornarli nel forno preriscaldato a 200° C per una decina di minuti.
- Servirli tiepidi.

STAGIONE

Giugno, luglio, agosto, settembre

AUTORE

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

I consigli di Barbara

I **tortini di melanzane e sottiletta** si possono anche congelare. Si conservano così per 3 mesi circa. Al momento di gustarli riporli la sera prima nel frigorifero e, prima di mangiarli, scaldarli brevemente nel forno.



VARIANTE VEGAN

E' sufficiente omettere le sottilette.