

## IL TORTINO DI MELANZANE

Ingredienti: Melanzane, Farina, Mozzarella, Provola affumicata, Speck, Basilico, Sugo di pomodoro, Formaggio grattugiato

Uno stampino da forno dimensioni 9cm x 6cm circa

Tagliare gli ingredienti a listarelle. Mozzarella e provola possono essere sostituiti da formaggi dolce e semi piccante

1. Tagliate le melanzane a fette, infarinarle e soffriggetele; una volta dorate lasciatele scolare bene
2. Nello stampino posare un primo strato di melanzane e aggiungere mozzarella, speck, basilico e formaggio.
3. Proseguire con un altro strato di melanzane e poi aggiungere provola affumicata, speck, basilico e formaggio.
4. Alternare i due strati fino a riempire lo stampino.
5. Cuocere in forno a 180 gradi per 20 minuti.

Al termine della cottura si può guarnire con un cucchiaino di sugo di pomodoro e una spolverata di formaggio.

Buon Appetito  
Lo Chef Alfredo Del Neso