

Le Ricette

Tutto il buono del mondo in un blog

Torta di melanzane

Strawberry · Thursday, November 20th, 2014

- **Ingredienti:** (4persone)

190gr farina

- 30gr farina
- 100gr burro
- 3 melanzane
- 2 tuorli
- 3dl latte
- 40gr parmigiano
- prezzemolo
- olio per friggere
- sale pepe

Preparazione:

Disponete su di un piano da lavoro 180gr di farina, unite 75gr di burro a pezzetti e qualche cucchiaino di acqua ghiacciata, impastate velocemente, avvolgetela con la pellicola e mettetela in frigo per 30 minuti. Stendete la pasta in una sfoglia sottile e foderate una tortiera rotonda imburrata, bucherellate il fondo con una forchetta, ricoprite con fagioli secchi e cuocete in forno caldo a 180° per 20 minuti. In una casseruola, fate sciogliere il burro rimasto, mescolatevi la farina rimasta, diluite con il latte e sempre mescolando fate addensare, salate e pepate. Lavate e tagliate a cubetti le melanzane, fatele friggere in abbondante olio, sgocciolatele, salatele e unitele alla besciamella, aggiungete i tuorli, il parmigiano, il prezzemolo tritato e mescolate, sfornate la pasta, togliete i fagioli e riempitela con il composto, proseguire la cottura in forno per altri 20 minuti. Servite calda o fredda.

This entry was posted on Thursday, November 20th, 2014 at 10:12 pm and is filed under [Italiane](#), [Pizze](#)

You can follow any responses to this entry through the [Comments \(RSS\)](#) feed. You can skip to the end and leave a response. Pinging is currently not allowed.

