

SFORMATO DI MELANZANE

Ingredienti per 4 persone:

- 700 g di melanzane
- 3 fette pancarrè
- 1 cipolla
- poco olio d'oliva
- sale
- pepe
- 2 uova
- 40 g di formaggio parmigiano grattugiato
- 400 g di pomodori maturi
- basilico
- 2 cucchiaini origano

Fate perdere l'acqua alle melanzane tagliandole a fette e coprendole col sale grosso.

Lavatele con cura e poi passatele al mixer.

Preparate un soffritto di cipolla, aggiungetevi le melanzane frullate e fate insaporire per pochi minuti.

Aggiustate di sale e pepe.

Bagnate il pancarrè, strizzatelo bene e aggiungetelo al composto con le uova e il parmigiano.

Cuocete per qualche minuto i pomodori tagliati a dadini in una teglia con poco olio, sale, pepe e il basilico.

Versate la salsa in uno stampo da soufflé, aggiungete il composto di melanzana e cuocete a bagnomaria in forno già caldo a 250° per 40 minuti.

Capovolgete lo stampo in un piatto da portata e spolverate con l'origano prima di servire.