

TORRE DI MELANZANE FREDDA

Ingredienti per 4 persone:

- 600 g di melanzane
- 350 g di mozzarella
- 4 fette pane casereccio
- 4 pomodori maturi
- 1 cipollotto
- basilico
- olio d'oliva
- sale
- pepe

Lavate le melanzane e tagliatele a fette alte mezzo centimetro.

Mettetele sotto sale in un piatto inclinato e con un peso sopra per eliminare l'acqua amarognola.

Dopo mezz'ora circa sciacquatele velocemente, asciugatele con cura, spennellatele con un po' d'olio e fatele arrostitire sulla griglia a fuoco vivace da entrambi i lati.

Lavate, pelate, private dei semi i pomodori, tagliateli a fettine sottili e così pure la mozzarella e il cipollotto.

Tostate leggermente le fette di pane, eliminate la crosta e sistematele su un piatto da portata profondo.

Sopra distribuite uno strato di melanzane, salate e pepate.

Continuate con uno di mozzarella, foglie di basilico, sale e pepe, poi un altro di pomodori con sale e pepe.

Proseguite gli strati fino a esaurimento degli ingredienti, condite con olio versato a filo, distribuite qualche altra foglia di basilico.

Lasciate riposare per un quarto d'ora e servite.