



SFORMATO DI MELANZANE CON SALSA FREDDA AL POMODORO

Ingredienti

Per lo sformato

3 melanzane medie, possibilmente senza semi
1 scamorza secca da 200 grammi
formaggio dolce
mollica di pane
olio extravergine d'OLIVA 3 cucchiai
Sale q.b.
1 uovo

Per la salsa fredda al pomodoro

4 pomodori ramati (freddi di frigo)
4 cucchiai di Olio Extravergine D'oliva
2 cucchiai di aceto di vin cotto (in alternativa vin cotto)
Sale q.b.
Origano
Pepe q.b

Procedimento

Per lo sfornato

Tagliare le melanzane a cubetti da circa 1 cm e disporle in una casseruola con 3 cucchiaini d'olio facendole appassire a fuoco moderato per circa 20 minuti. Farle raffreddare e unire la scamorza tritata, la mollica di pane, il formaggio e l'uovo. Amalgamare il tutto con un cucchiaino di legno e mettere il composto in un sac a poche.

Riempire degli stampini di alluminio precedentemente imburrati con olio e pane grattugiato. Infornare i tortini a 185° per 20 minuti.

È consigliabile servire i tortini tiepidi e non caldi.

Per la salsa fredda al pomodoro

In un cutter mettere i pomodori ramati tagliati in 4, aggiungere l'olio d'oliva, l'aceto di vin cotto, l'origano, il sale ed il pepe.

Lavorare fino ad ottenere un composto corposo e omogeneo.

Salsa da servire fredda.