



## Tortino di melanzane

### Ingredienti

4 melanzane globose  
200 gr di prosciutto cotto in fette  
200 gr. di mozzarella  
200 gr. di wurstel  
basilico in quantità a piacere  
parmigiano reggiano in quantità a piacere  
sale q.b.  
olio extravergine d'oliva q.b.  
origano in quantità a piacere

Un secondo piatto sfizioso e veloce, proprio come piace a me! Semplice da preparare, ma di sicuro effetto.

Lavare le melanzane, eliminare le estremità e tagliarle a fette longitudinali.

Sistemare le fette nella leccarda del forno (o in una teglia capiente) ricoperta di carta-forno poi salarle da entrambe le parti.

Preparare un'emulsione di olio, sale e origano;



spargere su ogni fetta di melanzana questa emulsione e cuocere 10 minuti in forno ventilato, pre-riscaldato a 200°. Trascorso questo tempo, girare le fette di melanzana e ripetere l'operazione con l'emulsione. Cuocere altri 10 minuti, sempre a 200°, con forno ventilato.

Terminata la cottura delle melanzane, tagliare la mozzarella ed i wurstel a dadini.

A questo punto procedere con la preparazione del tortino: ungere una teglia, stendere un primo strato di melanzane, coprirlo con fette di prosciutto cotto, mozzarella, wurstel, basilico e parmigiano.



Ripetere questa operazione fino ad esaurimento degli ingredienti.

Gratinare in forno ventilato, a 180° per circa 30 minuti (o fino a quando risulta sciolta la mozzarella).

Servire caldo.

