

## Ciambella di pecorare ripiene rivestite di melanzane al forno



**Tempo di preparazione:** 115 min.

**Difficoltà:** Difficile

### Ingredienti

#### • Ingredienti

- Passata Classica 1000g 1 kg
- Cipolla 1/2
- Formaggio Montasio stagionato grattugiato q.b.
- Macinato di bovino 250 gr
- Melanzane tagliate a fette e arrostite 500 gr
- Olio extravergine di oliva q.b.
- Pecorare 400 gr
- Provola 250 gr
- Salame a fette al nero d'avola q.b.
- Sale q.b.
- Uova 3
- Vino bianco 1/2 bicchiere

Per questa ricetta abbiamo usato:



## Preparazione

In una casseruola rosolate olio cipolla e macinato, sfumate col vino bianco e aggiungete **lapassata classica Pomì**, il sale e portate a cottura. Tagliate la provola, cuocete le uova, tagliate il salame a pezzetti e foderate uno stampo a ciambella con le melanzane.

Cuocete la pasta, scolatela e rimettetela in pentola. Conditela con il sugo, il Montasio grattugiato, la provola, il salame e le uova sode.

Versatela nello stampo e richiudete con le melanzane. Cuocete la ciambella in forno a 200° per 25'.

Fate assestare bene il tutto prima di tagliare le fette.