Ciambella di pecorare ripiene rivestite di melanzane al forno



Tempo di preparazione: 115 min
Difficoltà: Difficile

Ingredienti

- 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

Preparazione

In una casseruola rosolate olio cipolla e macinato, sfumate col vino bianco e aggiungete la **passata 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.

For this recipe we used:

Passata Classica 1 kg

