Pomì
O Così. O Pomì.

# Torta salata alla parmigiana



**Tempo di preparazione**: 75 min
**Difficoltà**: Facile

**Ingredienti**

- Acqua: 150 gr
- Farina 00: 275 gr
- Olio extra vergine di oliva: 25 gr
- Parmigiano grattugiato: 50
- Sale: 5 gr

**Ripieno**

- Aglio: 1 spicchio
- Basilico: q.b.
- Melanzana: 1
- Olio extra vergine di oliva: un cucchiaio
- Pepe nero: q.b.
- Sale: q.b.
- Scamorza: 150 gr

**For this recipe we used:**

Polpa di Pomodoro Biologica 500 gr




## Preparazione

La torta salata alla parmigiana è un piatto semplice ma delizioso. È una ricetta super versatile perfetta da gustare come antipasto, secondo o piatto unico, le melanzane non sono fritte ma grigliate e la base è morbida e realizzata senza burro. Provatela, è buonissima!

1. Mettete la ***polpa bio Pomì*** in un pentolino e aggiungete l'olio, l'aglio, qualche fogliolina di basilico, sale, pepe e lasciatela cuocere per 20 minuti.
2. Preparate la base impastando farina, acqua, olio e sale.
3. Tagliate la melanzana a fette spesse circa mezzo cm, grigliatele e salatele.
4. Stendete la base con un matterello, deve essere molto sottile, e posizionatela su di una pirofila tonda, mettete sotto della carta forno.
5. Sporcate la base con un po' di sugo, aggiungete qualche fetta di melanzana, sugo, parmigiano, scamorza e procedete così fino all'esaurimento degli ingredienti.
6. Ultimate la torta salata alla parmigiana con una bella spolverata di parmigiano e cuocetela in forno preriscaldato a 200 gradi per 35 minuti circa.