

Tortino di miglio

Tempo di preparazione: 50 min

Difficoltà: Medium

Ingredienti

- Acqua: 600gr
- Melanzane: 1
- Miglio: 300gr
- Peperone giallo: 1
- Pomodorini ciliegino: 5
- Semi di sesamo: q.b.
- Zucchine: 1



Preparazione

Per prima cosa cuocete il miglio mettendolo in un pentolino insieme all'acqua e un pizzico di sale. Quando l'acqua giungerà a bollore, abbassate la fiamma, coprire con il coperchio e cuocete per una ventina di minuti.

Nel frattempo tagliate tutte le verdure a pezzettini e cuocetele in una pentola con un cucchiaino di olio, poca acqua e sale a piacere. Portate a cottura aggiungendo acqua al bisogno.

Quando anche le verdure saranno cotte, aggiungetele al miglio, insieme alla **passata classica Pomì**, e mescolate in modo da amalgamare bene il tutto.

Versate qualche cucchiaino di passata di pomodoro sul fondo di una teglia da forno, e rovesciate poi il miglio con le verdure, creando uno strato alto circa 2cm.

Ricoprite con abbondanti i semi di sesamo e cuocete in forno caldo ventilato per circa 20 minuti.

For this recipe we used:

Passata Classica
200gr

