

## Torta salata alla parmigiana



**Tempo di preparazione:** 75 min.

**Difficoltà:** Facile

### Ingredienti (4/6 persone)

#### ● Ingredienti

- Polpa di pomodoro biologica 500g 500 gr
- 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

**Per questa ricetta abbiamo usato:**



## 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 Pomi** 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 posizionatele 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.

- *Elena Laudicina*