

## Tortino di miglio



**Tempo di preparazione:** 50 min.

**Difficoltà:** Media

### Ingredienti

- Passata Classica 3x200g 200gr
- **Ingredienti**
  - Acqua 600gr
  - Melanzane 1
  - Miglio 300gr
  - Peperone giallo 1
  - Pomodorini ciliegino 5
  - Semi di sesamo q.b.
  - Zucchine 1

**Per questa ricetta abbiamo usato:**



## 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 cucchiaio 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 all'**passata classica Pomi**, e mescolate in modo da amalgamare bene il tutto.

Versate qualche cucchiaio 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.