



## Torta salata mediterranea

[Del 14/11/2005 | Sezione: [Pane & co.](#) | Categoria: [Torte salate](#) ]

**Ingredienti: 6/8 persone: 1 disco di pasta sfoglia fresca, 4 uova grosse, 4 dl di latte fresco intero, 20 gr di formaggio grattugiato, 150 gr di formaggio fresco tipo Crescenza, latteria oppure mozzarella, 1 melanzana media, 300 gr di piccoli pomodori, 2 cipollotti, 2 cucchiai d'olio d'oliva, sale, pepe, origano.**

Spuntate la melanzana e tagliatela a dadi. Trasferite i dadi in una ciotola, cospargete con 1 cucchiaino di sale e mescolate. Lasciate spurgare per 1 ora circa, quindi strizzate bene i dadi di melanzana e frigeteli in padella nell'olio bollente finchè saranno ben dorati. Scolateli su carta assorbente e teneteli da parte. Fate appassire nella stessa padella, a fuoco basso, i cipollotti tagliati a spicchi sottili. Tagliate i pomodorini in 2 e schiacciateli delicatamente per eliminare i semi e l'acqua di vegetazione. Stendete la pasta sfoglia in uno stampo da crostata con bordi alti almeno 2 o 3 cm. Sbattete le uova con il latte e il formaggio grattugiato e condite con un cucchiaino colmo di sale. Unite origano e pepe e versate nello stampo. Distribuite i dadi di melanzana, i pomodorini e il formaggio a dadini. Cuocete nel forno già caldo a 180 gradi per circa 35 minuti, o finchè la superficie sarà leggermente dorata. Servite caldo, tiepido oppure a temperatura ambiente e accompagnate con una insalata.

[ [Versione PDF](#) | [Versione per la stampa](#) | [Segnala ad un amico](#) ]