Sformatino di melanzane alla mediterranea

Ingredienti per circa 15 tortini:

N. 1 kg. di melanzane

Grammi 400 di formaggio monte veronese

Grammi 600 di pomodori freschi media maturazione

grammi 50 di basilico fresco

Grammi 100 di parmigiano reggiano grattugiato

Grammi 80 di olio extravergine d'oliva

Grammi 10 di sale fino

Procedimento

Sbucciare le melanzane e tagliarle a fette di circa mezzo centimetro, salarle e lasciarle riposare stese per circa 30 minuti. Tagliare il formaggio a pezzetti non molto grossi, tagliare anche i pomodori a rondelle di circa ½ centimetro. Sistemare le melanzane in una placca da forno leggermente unta con l'olio extra vergine di oliva e metterle in forno a 180 gradi per circa 10 minuti. Ungere degli stampini e iniziare a porvi a strati alternati le melanzane, i pomodori e il formaggio monte veronese precedentemente tagliato a cubetti piccoli, il basilico a pezzettini e il parmigiano reggiano grattugiato sopra i pomodori. Porre in forno a 170 gradi per 25 minuti levare dal forno e lasciare riposare almeno 15 minuti, per permettere che il tortino si assesti. Sformare e servire .