



cuore di macina

Le ricette di Cuore di Macina

Torta salata con melanzane

Calde o fredde, le torte salate sono sempre un'ottima idea! Servite come antipasto o piatto unico, qualunque sia l'occasione, le torte salate mettono d'accordo tutti!

Ingredienti

250 g farina di grano saraceno

150 g farina integrale di tipo 2

2 cucchiaini di olio d'oliva

sale q.b.

acqua tiepida q.b.

Procedimento

- Unite i 250 g farina di grano saraceno con 150 g farina integrale di tipo 2, 2 cucchiaini di olio d'oliva, sale q.b. e acqua tiepida q.b.
- Rovesciate il composto ottenuto su un piano di lavoro, impastate il tutto velocemente a mano, fino ad ottenere un impasto compatto e abbastanza elastico.
- Formate un panetto, avvolgetelo nella pellicola trasparente e riponetelo in frigo per 30 minuti.
- Nel frattempo, preparate le melanzane secondo vostro gusto (Alessia ha fatto una fantastica parmigiana).
- Passato il tempo di riposo del panetto di pasta, riprendetelo e stendetelo con un mattarello sul piano di lavoro leggermente infarinato.
- Disponete la pasta su uno stampo e riempitelo con le melanzane.
- Mettete in forno 180 gradi statico per mezz'ora circa.

Scopri  le nostre
ricette  redimacina.it

*Hai sfornato un piatto spettacolare?
Facci sapere com'è andata, lascia
una recensione o taggaci in un post!
Facebook e Instagram [@cuoredimacina](https://www.instagram.com/cuoredimacina)*

Cuore di Macina - Via Spessa, 86 - 36051 Creazzo (Vicenza)
info@cuoredimacina.it | www.cuoredimacina.it

LUN - VEN: 08.00 - 13.00 / 15.00 - 18.30 / SABATO MATTINA aperto dalle 8.00 alle 12.00
(tranne nei mesi di Luglio ed Agosto)