

Frittatona di melanzane, scamorza e pomodoro *(Pizze, focacce, frittate)*



Preparazione

Tagliare le melanzane a fette grosse, salarle leggermente e lasciarle in un colapasta affinché perdano la loro acqua di vegetazione. Trascorsa un'ora, grigliarle su una bisticchiera calda. Metterle quindi da parte. Una volta fredde, tagliarle a dadini e, se necessario, regolarle ulteriormente di sale. Prendere quindi i pomodori e scottarli in acqua per 10 secondi. Pelarli, privarli dei semi e tagliarne la polpa a dadini. A questo punto prendete la scamorza e tagliatela a dadini. Rompete le uova in una boule, sbattetele energicamente, aggiungetevi il grana, il sale, il pepe e il prezzemolo. Aggiungete quindi le melanzane, il pomodoro, la scamorza. Mescolate il tutto molto bene, quindi trasferite il composto in una teglia da forno ben rivestita con carta forno. Informate a 200 gradi per 35 minuti circa. Servite quindi tiepida.

Consigli

Per preparare questa buona frittatona di melanzane, potreste usare - a seconda dei vostri gusti - una bella scamorza a base di latte vaccino o, perché no, anche una scamorza campana preparata con latte di bufala.

Curiosità

Il pomodoro è un ortaggio molto diffuso in Europa, con un uso in cucina molto vario a seconda delle tradizioni culinarie: la diffusione di quest'ultimo nel Vecchio Continente, però, la si deve alla casa reale spagnola e a Cristoforo Colombo, che lo ha portato con sé nel viaggio di ritorno dall'America.

Informazioni

Preparazione 120 minuti

Cottura 35 minuti

Dosi per 6 persone

Difficoltà Facile

la terra di **Puglia**



ACQUISTA SUL NOSTRO SHOP

Autentici prodotti di Puglia solo su
shop.laterradipuglia.it

Sconto del 10%

utilizzando questo codice entro 31/12

RICETTE-2016

[clicca qui per accedere](#)

Ingredienti

Uova 6 unità

Melanzane 500 grammi

Pomodori 400 grammi

Scamorza 250 grammi

Prezzemolo (un mazzolino di prezzemolo)

Sale

Pepe

Grana (4 cucchiaini colmi di grana padano)