



## Teglia alla pizzaiola

Piatto mediterraneo con pomodori, mozzarella, basilico e origano. Dopo la cottura al forno, è bene far riposare il piatto affinché si assesti e si possa facilmente suddividere in porzioni. Ottimo tiepido, può essere preparato anche il giorno prima.

- PREPARAZIONE:** 50 minuti
- DIFFICOLTÀ:** facile
- PERSONE:** 4

### INGREDIENTI:

- 500 g di melanzane
- 500 g di pomodori maturi e sodi
- 100 g di mozzarella
- 2 cucchiaini di grana grattugiato
- 1 pizzico di origano
- 1 mazzetto di basilico
- 1 spicchio d'aglio
- 1,5 dl di olio extravergine
- sale e pepe

**6.** In una ciotola mescolare l'aceto con un pizzico di sale e pepe, aggiungere l'olio rimasto e battere gli ingredienti con una forchetta, fino a ottenere una salsa ben emulsionata e, con la metà, condire gli ortaggi.

**7.** Far cuocere la pasta in abbondante acqua salata, scolarla al dente, stenderla sopra una teglia spennellata d'olio e farla raffreddare; condirla con la salsa all'olio e aceto rimasta, la polpa di melanzane tritata e unirvi gli ortaggi preparati. Cospargere infine l'insalata di pasta con il prezzemolo e la maggiorana lavati e tritati e servirla.

**1.** Tagliare a dadini la mozzarella, metterli in un colino e farli scolare per qualche minuto.

**2.** Far scottare i pomodori in acqua in ebollizione, scolarli, privarli della buccia, dei semi e tritarli. Spuntare le melanzane, tagliarle a fette dello spessore di 1 cm circa, tenerle immerse in una ciotola con abbondante acqua fredda

salata per qualche minuto, scolarle e asciugarle.

**3.** Spennellare d'olio una padella antiaderente e farvi dorare le fette di melanzane dalle due parti.

**4.** Nel frattempo, in un tegame con 2 cucchiaini di olio far appassire l'aglio sbucciato con qualche foglia di basilico, aggiungere i pomodori, un pizzico di sale e di pepe e farli cuocere, a fuoco moderato, per circa 10 minuti mescolando di tanto in tanto.

**5.** Disporre in una pirofila spennellata di olio la metà delle fette di melanzane, distribuirvi sopra un poco di salsa di pomodoro, cospargere con l'origano, un po' di formaggio grana grattugiato e qualche dadino di mozzarella.

**6.** Fare un secondo strato di melanzane e disporvi sopra la salsa di pomodoro, l'origano e i dadini di mozzarella rimasti.

MADE IN ITALY

## IL SAPORE DELLA DIETA MEDITERRANEA



### DALLE MALGHE ALPINE

La Mozzarella classica di Brimi racchiude tutta la freschezza e la genuinità che sta alla base della tradizione casearia altoatesina. Realizzata con latte 100% proveniente dai piccoli e incontaminati masi di montagna e senza Ogm, ha consistenza morbida ed elastica e sapore fresco e piacevole.



### L'AUTENTICO CAMONE

Tondo, liscio, dalle dimensioni medio-piccole e rosso scuro con striature verde intenso: ecco il vero pomodoro Camone italiano. Grazie al marchio ilcamone e al sito [www.ilcamone.it](http://www.ilcamone.it) ora è più facile conoscerlo e riconoscerlo, per assaporarne gusto, tipicità e originalità.

