

# CANNAMELA

## Torrette di melanzane al Sale Blu di Persia



### Ingredienti

- 2 melanzane tonde
- 3 pomodori maturi
- 40 g cipolla fresca
- qb Sale Blu di Persia CANNAMELA
- qb Menta in foglie CANNAMELA
- qb Origano Liofilizzato CANNAMELA
- qb capperi per decorare



Porzioni  
4 persone



Portata  
Contorno



Tempo  
20 minuti



Difficoltà  
Media



Cottura  
In forno,  
Bollito/lessato



Kcal per  
persona  
136.5\*

\* Calorie calcolate da Quadò Editrice Srl (software Easydiet aggiornamento 2007)

I nostri partner

**DOLCI CUCINA**



# Preparazione

- 1 Dividete le melanzane a fette alte 2 cm circa.
- 2 Incidete nella polpa dei tagli incrociati.
- 3 Ungete le fette con due cucchiaini di olio, salatele con due giri di tappomacina di **Sale Blu di Persia CANNAMELA**, poi trasferitele in una placca foderata con carta da forno. Infornate a 190° per 15/18 minuti, poi sfornate. Accertatevi che le fette siano cotte.
- 4 Tritate i capperi, la cipolla e un pizzico di **Menta Liofilizzata CANNAMELA**.
- 5 Sbollentate i pomodori in acqua bollente, scolateli e sbucciateli eliminando anche i semi. Cubettate la polpa e arricchitela con il trito di cipolla e capperi.
- 6 Conditela con l'olio rimasto e salate con tre giri di tappomacina **Sale Blu di Persia CANNAMELA**.
- 7 Ricoprite la metà delle fette di melanzane con un cucchiaino di pomodoro condito. Sovrapponete le fette rimaste e completate la farcitura.
- 8 Rimettete in forno e proseguite la cottura ancora per 5 minuti.
- 9 Sfornate e, prima di servire, guarnite le torrette con **Origano Liofilizzato CANNAMELA** e un capperone col gambo.