
Tortini di melanzana al profumo di maggiorana

Autore: Cristina Orlandi

Fonte: Città Nuova

La maggiorana è una pianta aromatica molto simile all'origano, ma dal gusto e dal profumo più delicati. Non c'è pietanza che non si lasci avvolgere con buoni risultati dalla fragranza della maggiorana. Si può adoperare fresca o secca (quest'ultima raggiunge con l'essiccazione un aroma più intenso). In genere si impiega a crudo o si aggiunge alle pietanze negli ultimi momenti della cottura.

La ricetta proposta è una versione più leggera e coreografica delle classiche melanzane alla parmigiana. Potreste realizzarla anche in uno stampo da plum cake o per ciambella. Chiaramente, in alternativa alla maggiorana fresca, provate la ricetta con quella essicata: si ottengono in ogni modo buoni risultati.

Ingredienti per 4 persone

2 melanzane violetta di Napoli, 1 mozzarella, 2 pomodori rossi, poca salsa di pomodoro, poca farina, olio extravergine d'oliva, maggiorana fresca, 1/2 di cipolla, q.b. di sale e di pepe.

Preparazione

Mondare le melanzane ma evitare di togliere la buccia, lavarle e tagliarle a fette nel senso della larghezza di 1 centimetro di spessore, per ottenere dei dischetti. In una ciotola mettere la farina con il sale. Passarvi le melanzane e infarinarle da ogni lato. Friggerle in abbondante olio. Quando le avrete fritte da ambo le parti, scolarle e posizionarle su carta da cucina per togliere l'olio in eccesso.

Negli stampini monoporzione mettere un cucchiaino di salsa di pomodoro (precedentemente fatta restringere con poco olio, sale e un pezzetto di cipolla), una fetta di melanzana, aggiungere una fettina di pomodoro fresco, una di mozzarella, parmigiano grattugiato, regolare di sale e di pepe. Rifare nuovamente un altro strato uguale al precedente. Coprire con un ultimo dischetto di melanzana e due cucchiaini di salsa di pomodoro.

Accendere il grill e cuocere i tortini per 4-5 minuti.

Girare gli stampini direttamente nei piatti dei commensali e servire i tortini di melanzana con foglie di maggiorana fresca.