

La torta rustica con melanzane e pomodorini

Ecco la ricetta di una torta salata alta e soffice, resa stuzzicante dal gusto della melanzana a cubetti, appena rosolata e aggiunta all'impasto. Usate le melanzane ovali viola scuro, che hanno la polpa più compatta di quelle tonde più chiare.

Noi vi suggeriamo la ricetta che prevede una lievitazione lenta, con il lievito di birra (fresco o liofilizzato), che la rende più leggera ma richiede un po' più di tempo per la lievitazione, ma se volete potete prepararla con il lievito istantaneo per focacce o torte salate, in odo da abbreviare i tempi.

È una ricetta versatile, che si può farcire, oltre che con la scamorza (come vi suggeriamo), anche con la mozzarella per la pizza (piuttosto asciutta): in ogni caso, il risultato sarà ottimo!



Ingredienti

- 3 uova
- 250 g di farina
- 100 g di olio di semi
- 1 yogurt bianco intero
- 125 g di latte intero
- ½ bustina di lievito di birra liofilizzato
- ½ kg di melanzane
- 150 g di pomodorini
- 100 g di scamorza
- 50 g di parmigiano grattugiato
- Olio extravergine di oliva
- Sale

Come si fa

- Partite dalle melanzane. Lavatele, togliete la parte con il picciolo e tagliatele a cubetti di circa 1-2 cm di lato. Poi mettetele in uno scolapasta e cospargetele di un cucchiaino di sale grosso, lasciandole scolare dell'acqua di vegetazione per una mezzoretta.
- Nel frattempo tagliate a pezzetti i pomodorini, privateli dei semi e metteteli in un colino, in modo che anche loro si "asciughino".
- Tagliate a cubetti la scamorza.
- Asciugate leggermente le melanzane con la carta da cucina e fatele rosolare in una padella con un filo di olio evo.
- In una ciotola capiente rompete le uova e unitele all'olio di semi, allo yogurt e al latte.
- Quindi mescolate il lievito di birra liofilizzato alla farina e aggiungeteli pian piano all'impasto. Aggiungete anche un po' di sale e poi il parmigiano, sempre mescolando.
- Infine, versate gli altri ingredienti: le melanzane, la scamorza e i pomodorini tagliati.
- Versate l'impasto in uno stampo a ciambella (noi ne abbiamo usato uno di silicone; con altri materiali, dovete imburrarlo e infarinarlo) e mettetelo a lievitare in un luogo tiepido e al riparo da correnti.
- Dopo circa un'ora e mezza/due ore, quando l'impasto è ben gonfio, infornate nel forno già caldo, a 180°, e fate cuocere in modalità statica per circa 30-35 minuti, finché la torta salata non avrà acquistato un bel colore dorato.