

Tortino Vegano di Melanzane



TEMPI DI PREPARAZIONE 15 minuti

TEMPO DI COTTURA 15 minuti

Ingredienti per 4 persone

- / 4 melanzane medie sode
- / 2 pomodori grossi
- / 250 g di LO SPALMABILE VALSOIA (2 confezioni)
- / 30 g DI OLIO DI SOIA VALSOIA (3 cucchiari)
- / foglioline di basilico
- / 2 cucchiari di aglio e prezzemolo tritati
- / Sale
- / Pepe

Procedimento

1. Pulite, tagliate le melanzane e fette non troppo sottili e cuocetele su una piastra ben calda; salate leggermente le melanzane e trasferitele in un piatto largo.
2. In una ciotola, emulsionate l'OLIO DI SOIA VALSOIA con il trito di aglio e prezzemolo, regolate di sale e pepe e insaporite le fette di melanzane con la salsina preparata.
3. Spalmate le fette di melanzana con LO SPALMABILE VALSOIA.
4. Ricoprite metà delle fette con fette di pomodoro e chiudete i tortini con le fette di melanzane rimaste.
5. Cuocete i tortini sotto il grill del forno a 200 °C per qualche minuto, quindi toglieteli dal forno e, prima di servire, cospargeteli con il basilico che avrete lavato, asciugato e sminuzzato con le mani.