

Ingredienti (x4 persone)

2 melanzane tonde
600g di petto di tacchino macinato
2 pomodori cuore di bue
erbette di provenza
aglio
sale
pepe
prezzemolo



Esecuzione

Tagliate a fette alte 1/2 cm le melanzane, salatele e mettetele a sgocciolare. Tritate aglio e prezzemolo e mischiatelo alla carne di tacchino macinata, aggiungendo le erbette di provenza, sale e pepe, poi dividetelo in 12 porzioni. Sciacquate le fette di melanzana dal sale in eccesso, asciugatele con la carta da cucina ed infarinatete. Ora procedete con la composizione: su una fetta di melanzana adagiate una porzione di ripieno di carne, coprendo tutta la superficie, e una fetta di pomodoro della stessa dimensione di quella di melanzana. Procedete con altri due strati e terminate con una fetta di melanzana ed una di pomodoro, spolverate di prezzemolo. Preparare anche le altre tre torrette, disponetele su una teglia antiaderente e cuocetele in forno preriscaldato a 220°C per 30 minuti. Servite calde o tiepide con verdure al vapore.



"Torrette" di
melanzane