

# GRAND HOTEL

RIMINI

\*\*\*\*\*L



## Tortino di melanzane

Tortino di melanzane con pomodoro fresco e basilico

### Ingredienti per 10 persone

- 10 stampini in alluminio, 6/8 centimetri di diametro
- 800 gr di melanzane tonde
- 160 gr di cipolla bianca
- 100 gr di fonduta di pomodoro fresco
- 1 spicchio d'aglio
- 50 gr di olio extra vergine di oliva
- 20 gr di parmigiano reggiano
- 200 gr di zucchine
- Sale e pepe
- Basilico

### Procedimento

- Lavare le melanzane e pelatele con l'aiuto del pelapatate; cuocete le strisce di buccia in padella antiaderente con l'olio d'oliva. Tagliate a dadini la polpa e mettetela da parte.
- Spuntate le zucchine dopo averle lavate e asciugate con carta assorbente. Tagliatele a dadini e unitele alla polpa di melanzana.
- Per la fonduta di pomodoro: in una casseruola, rosolare lo spicchio d'aglio con poco olio, aggiungere i pomodori tagliati in pezzi e cuocere per pochi minuti, salare, passare al frullatore e poi al setaccio. Tenere in caldo.
- In una casseruola con poco olio, fate appassire l'aglio pelato e la cipolla sbucciata e affettata finemente a velo. Unite le zucchine e la polpa di melanzane a dadini, salate, pepate e fate cuocere per 7/8 minuti. Passare al mixer e al setaccio fine. Condire con parmigiano reggiano grattugiato.
- Foderare gli stampini in alluminio con le strisce di melanzane rosolate. Riempite con l'impasto preparato e sigillare ripiegando le bucce.
- Coprire gli stampini e cuocere a bagnomaria in olio di semi a forno caldo a 190° per 10 minuti.
- Servite con fonduta di pomodoro calda, basilico e un filo d'olio di oliva.

Una speciale ricetta di Claudio Di Bernardo, Executive Chef del Grand Hotel Rimini

*claudio.dibernardo@grandhotelrimini.com*

GRAND HOTEL RIMINI - Parco Federico Fellini - 47900 Rimini - Italia - Tel. +39 0541 56000 - Fax +39 0541 56866 - [www.grandhotelrimini.com](http://www.grandhotelrimini.com)  
SELECT HOTELS - Viale 2 Giugno, 34 - 48015 Milano Marittima RA - Italia - Tel. +39 0544 977071 - Fax. +39 0544 971746 - [www.selecthotels.it](http://www.selecthotels.it)

# Benvenuti nel fascino.