



## Torretta di melanzane e pomodori al forno con olive

### Ingredienti:

- Pomodori al forno con Olive Saclà 290 g
- 600 g di melanzane lunghe
- 200 g di robiola fresca
- 1 limone non trattato
- 20 foglie di basilico fresco
- Olio extra vergine di oliva q.b.
- Sale q.b.
- Pepe q.b.

### Preparazione:



- Accendete il forno a 160°C.
- Lavate e tagliate le melanzane a fette di circa mezzo centimetro di spessore, mettele in uno scolapasta alternandole con un poco di sale fino e copritele con un peso.
- Dopo circa 15 minuti, sciacquate e asciugate le melanzane e quindi stendetele su una teglia ricoperta da carta forno.
- Spennellate le melanzane con un poco di olio extra vergine di oliva. Infornatele per circa 20 minuti e giratele a metà cottura.
- Nel frattempo, in una ciotola, mescolate la robiola, 2 cucchiaini di olio extra vergine di oliva, un pizzico di sale, una macinata di pepe e le foglioline di basilico tagliate sottili.
- Componete il piatto alternando la fetta di melanzana, la crema di robiola e i Pomodori al forno con Olive Saclà.
- Grattugiate un poco di scorza del limone non trattato sulla torretta e... buon appetito!