



Ingredienti

500 g di patate lessate e pelate
2 melanzane medie
1 cipolla
olio d'oliva
sale
12 fette di formaggio dolce

Preparazione

Affettiamo la cipolla e facciamo un leggero soffritto in una padella con dell'olio d'oliva caldo, aggiungiamo poi le melanzane sbucciate e tagliate a dadini, spadelliamo finché l'olio non sarà stato assorbito e poi aggiungiamo un bicchiere di acqua tiepida, del sale e copriamo abbassando anche la fiamma. Controlliamo di tanto in tanto lo stato delle melanzane, e se è il caso aggiungere acqua tiepida.

Dopo circa 15-20 minuti le nostre melanzane saranno cotte, morbide.

Spegnamo il fuoco e in un grosso recipiente, schiacciamo a mano le patate, lasciando anche dei grossi pezzettoni, e aggiungiamo le nostre melanzane con la cipolla spappolate. Facciamo un grande impasto di patate lesse, melanzane e cipolle cotte e poi dividiamolo all'interno di stampini per muffin (vanno bene sia quelli in silicone che quelli di metallo ma quelli di metallo vanno leggermente unti con un filo d'olio d'oliva).

Inforniamo per circa 10-15 minuti a fuoco medio o comunque finché non vedremo dorarsi la patata.

Togliamo dal forno, e lasciamo riposare qualche istante prima di tirare fuori dagli stampini.

Mettiamo i nostri tortini capovolti su una teglia coperta di carta-forno e sopra ogni tortino poniamo una fetta di formaggio spessa circa 5 mm (magari tonda) a pasta morbida (come la provola dolce). Inforniamo a fuoco bassissimo o a forno caldo ma spento, per circa 5 minuti. Sforiamo e lasciamo riposare 10-15 minuti prima di servirli accompagnati con una salsa di pomodoro al basilico.