



# Silvio Battistoni

## terrines e loro variazioni



TEMI D'AUTORE IN CUCINA

  
IL GUSTO  
GRIBAUDO

# Tortiera melanzane patate gratinate la Fontina

## INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- 2 melanzane
- 1 patata
- 80 g di Fontina Guffanti a fettine sottili
- 1 cipolla
- 5-6 foglie di basilico
- 1 rametto di maggiorana
- semi di finocchio
- olio extravergine di oliva Sincerum don Vincenzo DOP Molise
- olio di semi
- burro

## PREPARAZIONE

Taglio a fette sottili una melanzana per il lungo e la frizzo in abbondante olio di semi. Scolo le fettine e le faccio asciugare su carta assorbente da cucina. Taglio l'altra melanzana a cubetti e la faccio saltare in olio d'oliva fino a che non diventa dorata. Faccio cuocere in una teglia con il coperchio per circa 45 minuti con olio d'oliva la patata e la cipolla tagliate a cubetti, aggiungo la dadolata di melanzana, il basilico a pezzetti, la maggiorana e qualche seme di finocchio. Imburro una tortiera e la foderò con parte delle fette di melanzana fritte, distribuisco sopra metà del composto, copro con le fette di Fontina e creo un altro strato con il composto rimanente.

Richiudo la tortiera con le fette di melanzana rimaste. Faccio cuocere a bagnomaria in forno a 150 °C per un'ora. Questo piatto si può servire sia freddo sia tiepido.



*Etna Bianco Superiore Pietramarina di Benanti (CT)  
e Venezia Giulia IGT Bianco Carat di Bressan (GO)*