

TORTA DI FRITTATE

Ingredienti per 6 persone:

- 200 g di melanzane
- 200 g di peperoni
- 100 g di formaggio fontina
- 1 cucchiaio formaggio grattugiato
- 1 ciuffo prezzemolo
- 4 uova
- burro
- olio d'oliva
- sale
- pepe

Tagliate a rondelle le melanzane e cuocetele alla griglia.

Arrostite i peperoni al forno, spellateli, puliteli e tagliateli a strisce.

Preparate due frittate di due uova ciascuna insaporendole con sale, pepe e prezzemolo tritato.

Preparate una terza frittata con le altre due uova, sale, pepe e formaggio grattugiato.

In una padella scaldate un cucchiaio d'olio e un fiocchetto di burro, cuocetevi una frittata alla volta facendola rapprendere bene da un lato, ma lasciandola più molle dall'altro.

Rivestite una teglia rotonda con carta da forno, mettete la prima frittata verde con il lato morbido verso l'alto.

Coprite con le melanzane e metà della fontina tagliata a fettine.

Adagiatevi sopra la frittata al formaggio sempre con la parte morbida verso l'alto e ricopritela con le strisce di peperone e il resto della fontina.

Appoggiatevi la frittata al prezzemolo con la parte morbida verso i peperoni.

Passatela in forno preriscaldato a 240°C per 10 minuti.

Servitela calda o fredda.