

Tajeddha di verdure – sformato



Avevo a cena un paio di amici vegetariani, e presentargli le solite patate al forno e poco altro non mi andava proprio, così girovagando un po' su internet mi sono imbattuta sulla ricetta della classica tajeddha salentina, che ovviamente ho dovuto un po' rivisitare visto che l'ingrediente principale di questa è la cozza.

Studiando bene la ricetta classica sulla guida enogastronomica di www.nelsalento.com e, non vi nascondo, fantasticando anche un po' su quei magnifici posti, tra spiagge meravigliose e acque cristalline, e ricordando una ricetta di cui mi parlò di sfuggita una mia collega leccese, ho tirato fuori il mio sformato di verdure.

I miei amici devo dire hanno gradito molto, anzi hanno voluto anche la ricetta, ma io non vedo l'ora di assaggiare la tajeddha vera!

E infatti, appena andati via, mi sono messa subito a cercare un bel hotel ovviamente in Salento... l'estate è alle porte e bisogna iniziare ad orgazzarsi! ☐

Anche in questo caso www.nelsalento.com con la sua guida sugli hotel direttamente sul mare salentino mi è stata davvero utile, la mia prossima vacanza penso proprio che sarà ad Otranto! Già mi vedo spalmata sulla spiaggia a prendere il sole o magari in giro per ristoranti ad assaggiare tutte le prelibatezze locali... rimane un solo grande problema da affrontare...

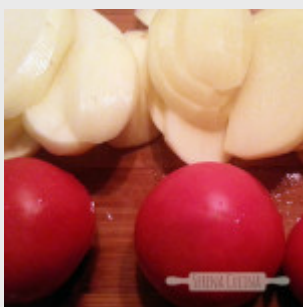
LA PROVA COSTUME!

Vabbè intanto vi racconto la ricetta dello sformato, tanto sono verdure... ☐

Ricetta per 2 persone:

- 3 patate
- 2 cipolle
- 5 pomodori
- pangrattato
- sale qb
- olio evo
- prezzemolo qb
- origano
- pepe nero

Procedimento:



Per prima cosa affetto patate, pomodori e cipolle, spessore circa 3/4 mm.



Ungo la base di una pirofila e spolvero con del pangrattato, bene ora posso iniziare a disporre a strati i miei ingredienti: cipolle, patate e pomodori, seguo questo ordine con precisione per favorirne la cottura e il gusto, devo anche ricordarmi che ad ogni strato devo condire con sale, olio e le spezie.



Continuo con gli strati fino alla fine degli ingredienti, facendo attenzione che l'ultimo sia di patate.



Spolvero ancora in superficie con il pangrattato, e finisco con un filo d'olio.

Inforno la mia tajeddha a 200° per circa 20 minuti.

Pronta! ☐

