

Τάρτα μελιτζάνας με νόστιμο κόλπο

/ [Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός](#)



photo: Έφη Κωδωνά

Η συνταγή αυτής της τάρτας είναι ίσως η πιο πολύτιμη που έχω εξασφαλίσει. Τις οδηγίες για να ετοιμάσετε τη βάση της μπορείτε να τις βρείτε [εδώ](#), βήμα προς βήμα. Αν όμως θέλετε ευκολία, μπορείτε να χρησιμοποιήσετε ένα έτοιμο φύλλο σφολιάτας, υπάρχουν πολλά εργαστήρια σε όλες τις γειτονιές με αξιόλογες ζύμες.

Αφού, λοιπόν, ετοιμάσετε τη βάση ή την στρώσετε στην ταρτιέρα, ψήστε δύο κόκκινες πιπεριές στη σχάρα απ' όλες τους τις μεριές, περίπου 20 λεπτά στο γκριλ. Καθώς τις βγάζετε, τοποθετήστε τις σε μια σακούλα τροφίμων και κλείστε την για 10 λεπτά ώστε να μαλακώσει η φλούδα και να αφαιρεθεί εύκολα. Ξεφλουδίστε και ξεσποριάστε τις. Τέλος, βάλτε τις στο μούλτι και πολτοποιήστε τις. Ανακατέψτε σε ένα φλιτζάνι την πάστα της πιπεριάς με μια κουταλιά της σούπας μουστάρδα και απλώστε το μίγμα στη ζύμη. Αυτή είναι η πρώτη στρώση και είναι βάση νόστιμη που ταιριάζει σε όλες τις αλμυρές τάρτες.

Η δεύτερη στρώση είναι η κυρίως γέμιση, το μίγμα της μελιτζάνας.

Θα χρειαστείτε:

- **2-3 μελιτζάνες, ανάλογα με το μέγεθος, ψημένες, αποφλοιωμένες και πολτοποιημένες**
- **2 αβγά**
- **1 κεσεδάκι γιαούρτι στραγγιστό**
- **1 κούπα τυρί φέτα**
- **πιπέρι**
- **κόλιανδρο**
- **αλάτι αν και όσο χρειάζεται, ανάλογα με την αλμυρότητα του τυριού**

Κόβετε τις μελιτζάνες κατά μήκος στη μέση. Με τη μύτη του μαχαιριού χαράζετε την ψίχα προσέχοντας να μη φτάσετε μέχρι κάτω. Με ένα πινέλο τις αλείφετε με λάδι και τις βάζετε σε ταψί στρωμένο με αντικολλητικό χαρτί με την κομμένη επιφάνεια προς τα πάνω. Ψήσιμο στους 180 βαθμούς για 45-50 λεπτά, μέχρι να μαλακώσει καλά η ψίχα τους. Αφήνετε τον φούρνο να καίει, χαμηλώνοντας στους 120 βαθμούς, και ξεφλουδίζετε τις μελιτζάνες. Μετά το ψήσιμο η φλούδα ξεκολλάει πανεύκολα. Κρατάτε την ψίχα τους κατά μέρος.

Σε ένα μεσαίο μπολ την αναμιγνύετε με τα υπόλοιπα υλικά και τοποθετείτε το μίγμα της μελιτζάνας πάνω από τη στρώση της πιπεριάς.

Ανεβάζετε τη θερμοκρασία στους 200°C και ψήνετε την τάρτα για περίπου 45 λεπτά. Μετά το ξεφούρνισμα, περιμένετε 10 με 15 λεπτά για να την σερβίρετε.

Σημείωση:

Αντί για μελιτζάνες, που σε λίγο δεν θα υπάρχουν, μπορείτε με την ίδια τεχνική να χρησιμοποιήσετε οποιοδήποτε λαχανικό της αρεσκείας σας, όπως σπαράγγια, αγκινάρες ή μανιτάρια.

* Εκτός αν έχεις προνοήσει και έχεις ψημένες και αποφλοιωμένες μελιτζάνες στον καταψύκτη.

*Η Έφη Κωδωνά είναι φίλη-αναγνώστρια του bostanistas.gr

της Έφης Κωδωνά

Πηγή: bostanistas.gr