

CONTORNI E ACCOMPAGNAMENTI

Melanzane gratinate al parmigiano

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media PREPARAZIONE: 20 min COTTURA: 20 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

2-3 melanzane
abbondante parmigiano grattugiato
poco origano
4-5 cucchiari di olio extravergine di oliva
sale.

PREPARAZIONE



2 Lavate e tagliare le melanzane in fette spesse circa 1 cm.

Foderata di carta forno uno o due placca da forno e ungetele con l'olio.



3 Disponetevi sopra le fette di melanzane e salatele.



4 Distribuite sopra ogni fetta un cucchiaino di parmigiano.

Concludete con poco origano ed un filo di olio.



5 Infornate a 180-200°C per circa 20 minuti.

