

CONTORNI E ACCOMPAGNAMENTI

Melanzane in teglia al Garam Masala

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media PREPARAZIONE: 25 min COTTURA: 30 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile

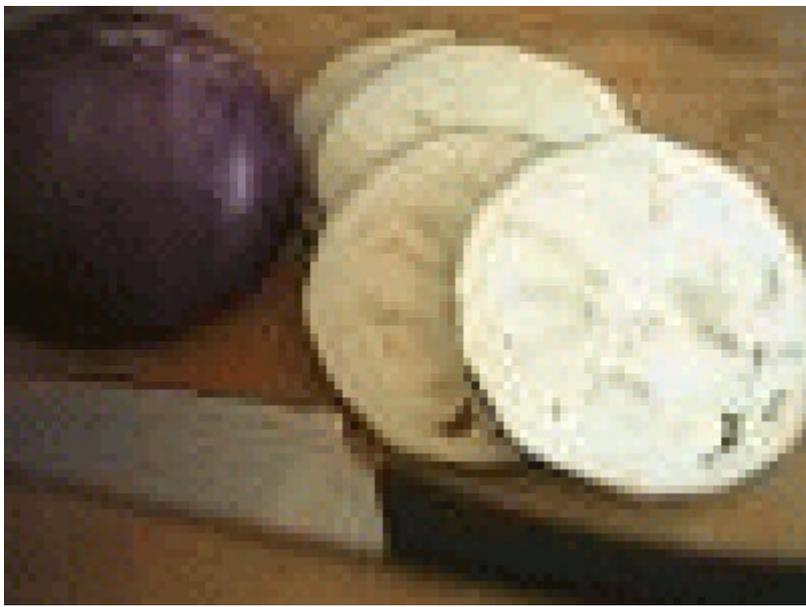


INGREDIENTI

- 1 grossa melanzana viola
- 3-4 cucchiaini di Garam Masala
- 1 tazza di passata di pomodoro
- 2 cucchiai di pangrattato
- 2 cucchiai di parmigiano grattugiato
- 3-4 cucchiai di olio extravergine di oliva
- 1 bicchiere scarso d'acqua
- sale e pepe.

PREPARAZIONE

- 1 Lavare la melanzana e tagliare a fette spesse circa mezzo cm.



2 Ungete leggermente una pirofila e disponetevi uno strato di fette di melanzana.

Salare e pepare leggermente.



3 Spargete 1 cucchiaio di garam masala e coprite con passata di pomodoro.



4 Fate lo stesso con il secondo strato e il terzo.

Sull'ultimo strato versate un filo d'olio e coprire la superficie di pangrattato e parmigiano.





5 Mettete sul fondo della teglia dell'acqua fino a riempirla per circa 3/4.



6 Infornate a 180°C fino a quando l'acqua sarà consumata e si sarà dorata la superficie (circa 30 minuti).

