

CONTORNI E ACCOMPAGNAMENTI

Melanzane panate al forno

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **bassa** PREPARAZIONE: **30 min** COTTURA: **35 min** COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**

NOTE: + 20 MINUTI DI RIPOSO



INGREDIENTI

MELANZANE meglio rotonde - 2
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)
PARMIGIANO GRATTUGIATO
PANGRATTATO 50 gr
MENTA
PEPERONCINO

PREPARAZIONE

1 Tagliare a fette non troppo sottili le melanzane e mettetele in uno scolapasta con del sale.

Lasciate riposare per 20 minuti.



2 Tritare la menta.

In una ciotola mescolare l'olio con del sale e del peperoncino.

In una seconda ciotola mescolare il pangrattato, il parmigiano e la menta.



3 Asciugate con della carta da cucina le melanzane.



4 Passate le fette nell'olio.



5 E nel pangrattato.



6 Disponete le fette di melanzane sopra una placca foderata di carta forno.



7 Infornate a 180-200°C per 30-35 minuti.



