

CONTORNI E ACCOMPAGNAMENTI

# Melanzane panate arrostate

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone**    DIFFICOLTÀ: **bassa**    PREPARAZIONE: **20 min**    COTTURA: **25 min**    COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



## INGREDIENTI

2 melanzane  
12 cucchiai di olio extravergine di oliva  
1 limone  
poco origano  
1 rametto di rosmarino  
70 g di pangrattato  
sale e pepe.

## PREPARAZIONE

**1** Tritare finemente il rosmarino.

In una ciotola mescolare il pangrattato, l'origano, il rosmarino, sale e pepe.

Tagliare a fette le melanzane e, con un pennellino, spennellatele con poco olio.



**2** Passate le fette di melanzane nel pangrattato.

Fate cuocere le melanzane sul barbecue.



**3** Nel frattempo in una ciotola mescolare l'olio rimasto (circa 5-6 cucchiaini), il succo di mezzo limone, sale e origano.

Condire le melanzane con questo composto.

