

ANTIPASTI E SNACK

Melanzane sfiziose di paciughina

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [5 min](#) COTTURA: [5 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



INGREDIENTI

MELANZANE
MOZZARELLA
ALICI SOTT'OLIO
POMODORINI
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)
SALE
ORIGANO

Melanzane sfiziose, un'ottima idea per chi adora le melanzane: sono fresche sfiziose e saporite si possono mangiare sia calde che fredde perchè nonostante la mozzarella indurisca un po' risultano morbide e ancora buonissime ...

PREPARAZIONE

- 1 Tagliamo a fette di circa 1/2 cm le melanzane e grigliamole, questo lo possiamo fare anche ore prima il risultato non cambia, distendere le fette in una teglia, questa volta l'ho

foderata di carta forno ma non è indispensabile, salare e adagiare sopra dei pezzi di mozzarella.





2 Aggiungere dei pezzetti di alici sgocciolate dal loro olio e pomodorini a spicchi.





- 3 Condire con un filo d'olio e una spruzzata di origano infornare a 180°C per alcuni minuti, il tempo che la mozzarella fonda e buon appetito!

