

SECONDI PIATTI

Parmigiana di melanzane

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media PREPARAZIONE: 15 min COTTURA: 85 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

2 melanzane
1 mozzarella
400 g di salsa di pomodoro
abbondante parmigiano grattugiato
abbondante olio di semi
sale.

PREPARAZIONE

1 Tagliare le melanzane a strisce lunghe.



2 In una padella portate a temperatura l'olio e friggere le fette di melanzana.



3 In una casseruola scaldare la salsa.



4 Tagliare la mozzarella a dadini.



5 Sul fondo di una pirofila mettete uno strato di salsa, coprite con delle melanzane e la mozzarella.



6 Coprite con un secondo strato di melanzane, ancora salsa e concludete con il parmigiano.



7 Infornate a 200°C per 1 ora.

