

SECONDI PIATTI

Parmigiana di melanzane, la mia versione

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media COSTO: basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

melanzane
pomodori
basilico
cipolla
olio
sale
mozzarella
parmigiano reggiano.

PREPARAZIONE

1 Tagliare le melanzane, cospargere le fette di sale e metterle in uno scolapasta.

Preparare un sugo con pomodoro, basilico, cipolla, un pizzico di sale ed olio e farlo cuocere.

Grigliare le melanzane.



- 2 Mettere sul fondo di una teglia da forno del sugo di pomodoro, le fette di melanzana, del sugo, mozzarella, parmigiano reggiano gratugiato.



- 3 Cuocere in forno caldo per una ventina di minuti, fino a quando si forma la crosticina.

