

PRIMI PIATTI

Parmigiana in cestini di fillo

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

DOSI PER: [2 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) PREPARAZIONE: [15 min](#) COTTURA: [20 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



Una rivisitazione della parmigiana per la cena di San Valentino. Più leggera per via delle melanzane grigliate e bella da vedere per la scelta dei cestini di pasta fillo per realizzare queste monoporzioni.

INGREDIENTI

PASTA FILLO 1
BURRO 20 gr
MELANZANE 1
POMODORI CILIEGINI 6
MOZZARELLA 1
BASILICO 1 ciuffo
SALE

PREPARAZIONE

1 Grigliate su di una griglia rovente la melanzana tagliata a fette alte circa 1 centimetro.



- 2 Dotatevi di due stampini, vanno bene anche quelli usa e getta ed imburратeli con del burro fuso.



- 3 Dividete ciascun foglio di pasta fillo in 4 parti ottenendo 12 rettangoli.

Foderate ciascuno stampino con 6 rettangoli di pasta fillo imburrandolo ciascuno strato.



- 4 Una volta realizzati i gusci di pasta fillo, dedicatevi alla farcia: riunite in una ciotola le melanzane grigliate, la mozzarella (tenetene una fetta da parte) ed i pomodorini tagliati a dadini ed il basilico tritato; mescolate gli ingredienti.



5 Farcite ciascun guscio di fillo con metà del composto di melanzane e mozzarella.



6 A questo punto tagliate a dadini anche l'ultima fetta di mozzarella e distribuiteli sulla "parmigiana".



7 Infornate il tutto a 200°C per 20 minuti o fino a quando la mozzarella risulterà ben gratinata e la pasta fillo ben dorata.

Ricetta per 2 persone.

NOTE