

SECONDI PIATTI

Pizza di melanzane "mpanate"

LUOGO: Europa / Italia

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



INGREDIENTI

2 melanzane
salsa di pomodoro
250 di mozzarella
prezzemolo
pangrattato
2 uova

olio
spezie per pizza oppure origano
pepe nero macinato
sale.

PREPARAZIONE

1 Sbucciare e tagliare a fette le melanzane, a parte sbattere le uova.



- 2 Salare il pangrattato aggiungerci il prezzemolo tritato, il pepe nero macinato, miscelare. Preparare la salsa con un po' di olio, sale e le spezie.



- 3 Passare le fette di melanzana nell'uovo sbattuto, poi nel pan grattato.



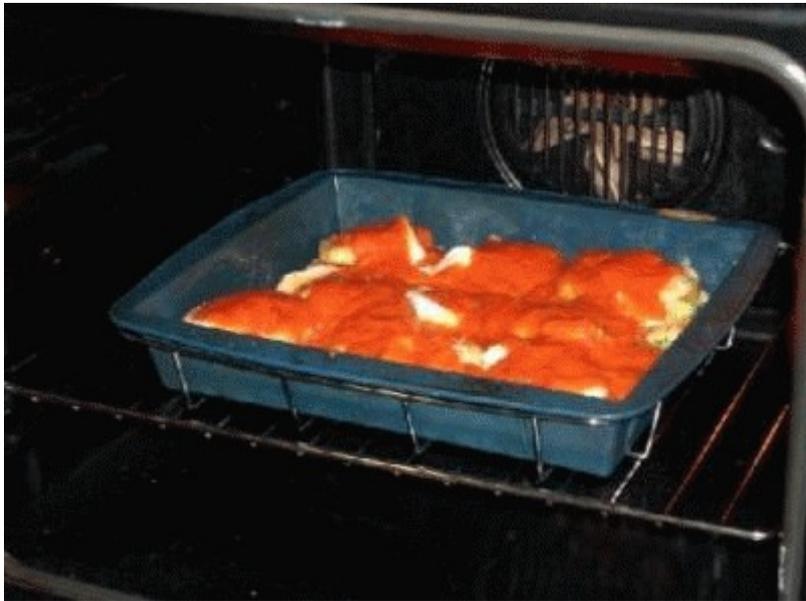
4 Fare uno strato in una teglia da forno, coprire con un po' di salsa e un po' di mozzarella.



5 Fare un altro strato di melanzane ovate e impanate, completare con salsa sopra e l'uovo sbattuto se avanzato.



6 Infornare a 200° per 30-40 minuti circa.



7 A cottura quasi ultimata aggiungere l'ultimo strato di mozzarella, infornare di nuovo per altri 5 minuti, sfornare e lasciare intiepidire.

