

CONTORNI E ACCOMPAGNAMENTI

## Pizzette di melanzane lights

---

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: bassa    PREPARAZIONE: 10 min    COTTURA: 15 min    COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile

---



### INGREDIENTI

MELANZANE 2  
PASSATA DI POMODORO 150 ml  
FIORDILATTE 2  
BASILICO qualche foglia -  
ORIGANO poco -  
SALE  
PEPE

### PREPARAZIONE

**1** Tagliare a fette tonde le melanzane.



- 2** Scottarle da entrambe i lati sopra una padella antiaderente appena sporcata di olio con della carta.



- 3** Mettete le fette di melanzana in una placca foderata di carta forno, versate sopra ad ogni fetta della passata di pomodoro, condite con poco sale, pepe ed origano ed appena un filo di olio.



- 4 Passate nel forno a 200°C per circa 5 minuti quindi coprite con fettine di fiordilatte e aspettate che si scioglia.



- 5 Servite guarnendo ogni fetta con una foglia di basilico.

