

SECONDI PIATTI

Melanzane con pangrattato

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [15 min](#) COTTURA: [45 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



INGREDIENTI

4 melanzane
400 ml di polpa di pomodoro
2 cipolle
4 cucchiari di parmigiano grattugiato
3 cucchiari di olio extravergine di oliva
60 g circa di pangrattato tritato grossolanamente
abbondante olio di semi.

PREPARAZIONE

1 Tagliare le melanzane a fette.

In una padella mettete abbondante olio di semi e friggere le fette di melanzane.



- 2 Tagliare la cipolla a spicchi e metterla in una padella con l'olio di oliva, fate rosolare ed aggiungete la polpa di pomodoro, fate cuocere per 10-15 minuti.



- 3 In una teglia alternate strati di melanzane, strati di salsa e strati di formaggio.



4 In una padella mettete il pangrattato.



5 E fatelo abbrustolire.



6 Coprite le melanzane con il pangrattato.

Infornate a 230°C per circa 10 minuti.

