

PRIMI PIATTI

Parmigiana in cestini di fillo

di: *Cookaround*

LUOGO: *Europa / Italia*

DOSI PER: *2 persone* DIFFICOLTÀ: *media* PREPARAZIONE: *15 min* COTTURA: *20 min* COSTO: *basso*

REPERIBILITÀ ALIMENTI: *facile*



INGREDIENTI

PASTA FILLO 1

BURRO 20 gr

MELANZANE 1

POMODORI CILIEGINI 6

MOZZARELLA 1

BASILICO 1 ciuffo

SALE

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.

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 imburrateli 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 imburrando 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.

NOTE