

SECONDI PIATTI

# Pizza di melanzane "mpanate"

di: *veronica79*

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.



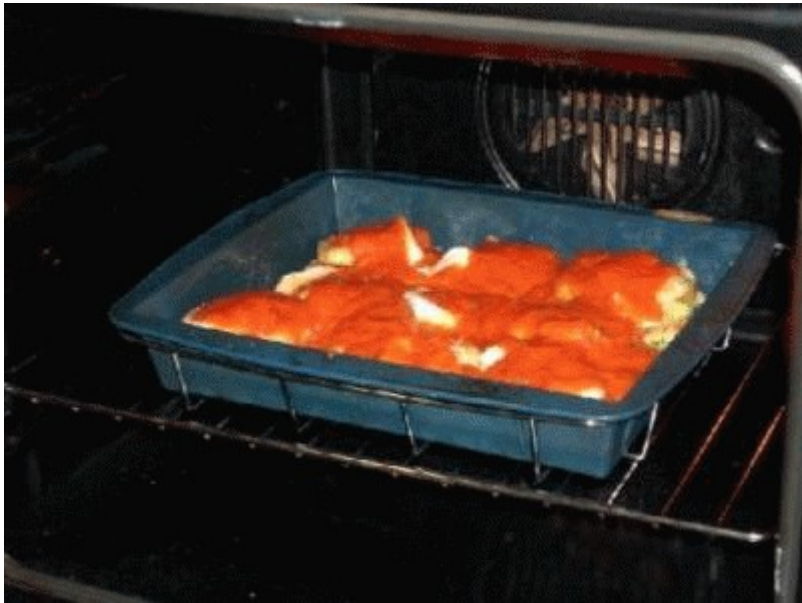
4 Fare uno strato in una teglia da forno, coprire con un po' di salsa e un po' di mozzarella.



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.



