

CONTORNI E ACCOMPAGNAMENTI

# Pizzette di melanzane lights

di: *resyrm*

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.

