

SECONDI PIATTI

Teglia di melanzane

di: *Talisman*

LUOGO: *Europa / Italia*

DOSI PER: *4 persone* DIFFICOLTÀ: *media* COSTO: *basso* REPERIBILITÀ ALIMENTI: *facile*



INGREDIENTI

1 melanzana di media grandezza
prosciutto cotto affettato
passata di pomodoro
formaggio a pasta semidura da affettare
origano
olio
sale.

PREPARAZIONE

- 1 Tagliare a fette piuttosto sottili la melanzana e mettere le fette in uno scolapasta a strati con il sale per spurgare l'acqua. Sciacquare le fette poi asciugarle.



- 2 In una teglia da forno preparare degli strati con le melanzane, la passata di pomodoro, il parmigiano reggiano, il formaggio a fette, il prosciutto cotto, oliare bene.



- 3 Continuare fino ad esaurire tutte le fette di melanzana.

Sull'ultimo strato aggiungere una spolverata di origano.



4 Mettere in forno molto caldo a 220° e cuocere almeno mezz'ora, poi gratinare.

