

PIZZA DI MELANZANE 1

Ingredienti per 4 persone:

- pasta sfoglia,
- 3 melanzane,
- 100 g di formaggio emmenthal,
- 1 uovo,
- olio d'oliva,
- sale,
- 1 tazza di besciamella.

Mondare le melanzane, tagliarle a fette, salarle e metterle a perdere l'acqua, per poi friggerle.

Ricavare due dischi dalla pasta scongelata, foderare con il primo una teglia imburata, compresi i bordi.

Disporvi uno strato di melanzane, uno strato di emmenthal, la besciamella e, alla fine, un altro strato di melanzane.

Chiudere con il restante disco di pasta sfoglia, spennellare con l'uovo sbattuto e cuocere in forno a 180° per 30'.