

MELANZANE AL CARTOCCIO

Ingredienti per 4 persone:

- 4 melanzane
- sale
- olio d'oliva
- formaggio grattugiato

Tagliate a fette un po' spesse le melanzane senza sbucciarle.

Ungete d'olio otto fogli di alluminio.

Su ognuno disponete alcune fette di melanzana, conditele con un po' d'olio e sale, cospargete con formaggio grattugiato.

Chiudete i cartocci e cuocete in forno caldo per 20 minuti.