

MELANZANE AL FORNO

Ingredienti per 4 persone:

- 4 melanzane
- formaggio grana
- farina
- pangrattato
- 1 uovo
- olio d'oliva
- sale

Tagliare le melanzane a fettine e metterle a perdere l'acqua sotto sale.

Passarle nella farina, nell'uovo sbattuto e nel pangrattato e friggerle in olio caldo.

Adagiarle in una teglia, cospargerle con scaglie di grana, passarle in forno caldo a 200° per qualche minuto per far fondere il formaggio e servire.