

MELANZANE ALLA PARMIGIANA

Ingredienti per 4 persone:

- 1000 g di melanzane
- 250 g di mozzarella
- 50 g di formaggio parmigiano grattugiato
- 30 g di burro
- salsa di pomodoro
- olio d'oliva
- basilico

Lavate le melanzane, tagliatele a fette, salatele, lasciatele sgocciolare trenta minuti.

Risciacquatele e asciugatele.

Friggetele in una padella in olio caldo senza infarinarle.

Ungete di burro una teglia e quando le melanzane saranno tutte fritte disponetele in uno strato sulla teglia.

Condite questo primo strato con la salsa di pomodoro, coprite di mozzarella tagliata a fettine, spolverizzate di parmigiano e aggiungete qualche pezzettino di foglia di basilico.

Ricominciate l'operazione e continuate disponendo tutti gli ingredienti a strati fino al loro esaurimento.

Ultimate con la salsa di pomodoro e una spolverata abbondante di parmigiano.

Nel frattempo avrete fatto scaldare il forno a 170 gradi (termostato 5).

Infornate la teglia e lasciate cuocere cinquanta minuti, finché la superficie non appare uniformemente gratinata.

Servite nella teglia di cottura.