

MELANZANE FATE PRESTO

Ingredienti per 4 persone:

- melanzane
- olio d'oliva
- prosciutto a fette
- gamberi a pezzetti
- besciamella densa
- pepe
- prezzemolo tagliato finemente

Tagliate le melanzane nel senso della lunghezza in fettine spesse di 1 cm, mettendole in un piatto basso.

Pungete la polpa con una forchetta.

Aggiungete sopra un po' d'olio di oliva (qualche goccia).

Fate cuocere al forno durante 10 minuti.

Poi, mettete su ogni fettina di melanzane: una fettina di prosciutto, i gamberi tagliati a pezzetti, un po' della besciamella densa, pepe e prezzemolo tagliato finemente.

Fate gratinare al forno caldo.