
MELANZANE FILANTI ALLA SCAMORZA

Ingredienti per 4 persone:

- 4 melanzane
- 200 g di formaggio scamorza
- 2 cucchiaini formaggio parmigiano grattugiato
- 1 mazzetto basilico
- 4 uova
- 2 cucchiaini farina
- olio di semi
- 1 cucchiaio olio d'oliva
- sale

Tagliate a fette le melanzane, passatele in un velo di farina e friggetele in olio bollente, naturalmente dopo aver fatto perdere loro l'acqua amara di vegetazione.

Ungete leggermente d'olio d'oliva una pirofila e riempitela con strati alternati di melanzane e di scamorza tagliata a fette. Versate su tutto le uova sbattute con il sale e il formaggio grattugiato e distribuite qua e là delle foglie di basilico.

Fate gratinare le melanzane in forno a 180°C per 20 minuti, fino a quando in superficie apparirà una crosticina dorata e croccante.

Servite subito nello stesso recipiente di cottura.