

MELANZANE IN TORTINO

Ingredienti per 4 persone:

- 450 g di melanzane grigliate
- 4 pomodori maturi
- 2 cucchiaini olio d'oliva
- 20 g di burro
- 1 mozzarella
- pangrattato
- farina
- sale

Scottare i pomodori in acqua bollente, pelarli, privarli dei semi e farli cuocere, a pezzi, per qualche minuto. Disporre a strati in una teglia le melanzane, le fette di mozzarella e la salsa di pomodoro. Salare ogni strato e condirlo con olio e fiocchetti di burro. Coprire il tortino di pangrattato, cospargere di olio e mettere in forno a gratinare.