

# MELAZANE GRATINATE

Ingredienti per 4 persone:

- 600 g di melanzane
- 500 g di pomodori pelati
- 80 g di formaggio emmenthal
- 2 cipolle
- 2 spicchi aglio
- prezzemolo
- pangrattato
- olio d'oliva
- burro
- sale
- pepe

Lavate le melanzane e tagliatele a fette alte mezzo centimetro.

Mettetele sotto sale in un piatto inclinato e con un peso sopra per eliminare l'acqua amarognola.

Dopo 30 minuti sciacquate velocemente le melanzane, asciugatele con cura, spennellatele con un poco d'olio e fatele arrostitire sulla griglia a fuoco vivace da entrambi i lati.

In una casseruola insaporite nell'olio l'aglio e le cipolle tritate.

Aggiungete il prezzemolo tritato e i pomodori spezzettati.

Mescolate, salate, pepate, ritirate dal fuoco quando la salsa ha raggiunto una certa consistenza.

Ungete una pirofila da forno, distribuite uno strato di melanzane, salate, pepate e cospargete un po' di salsa.

Continuate ad alternare gli strati fino a esaurimento degli ingredienti.

Tritate l'Emmenthal, mescolatelo a un po' di pangrattato e cospargetelo sulle melanzane.

Distribuite qualche fiocchetto di burro e mettete in forno preriscaldato a 200°C a gratinare.

Ritirate e servite subito.