

ORTO E MARE

Ingredienti per 4 persone:

- 2 melanzane
- 200 g di prosciutto cotto
- 100 g di gamberi sgusciati
- 1 tazza besciamella
- 1 bicchiere vino bianco secco
- 1 cipolla piccola
- basilico
- olio d'oliva
- sale
- pepe

Tagliare a fette sottili le melanzane e grigliarle.

Tritare la cipolla e il basilico e farla soffriggere in una capace padella.

Aggiungere il prosciutto tritato e i gamberi e farli cuocere per qualche minuto sfumando con il vino.

Aggiungere la besciamella, amalgamare il tutto e togliere dal fuoco.

Ungere il fondo di una pirofila ed alternare strati di melanzane e condimento.

Cuocere in forno a 180° per circa 40 minuti.