

PARMIGIANA DI MELANZANE 1

Ingredienti per 4 persone:

- 500 g di melanzane
- 300 g di mozzarella
- 400 g di pomodori pelati
- 50 g di formaggio parmigiano grattugiato
- basilico
- olio d'oliva
- sale

Tagliare le melanzane a fette, salarle, farle sgocciolare per circa 20 minuti, asciugarle e friggerle in olio bollente. Disporle a strati in una pirofila alternandole con i pomodori pelati, le fettine di mozzarella, il basilico e il parmigiano. Far cuocere in forno caldo per circa 20 minuti e servire.