

PARMIGIANA DI MELANZANE 2

Ingredienti per 4 persone:

- 4 melanzane
- farina
- 500 g di pomodori
- formaggio grattugiato
- 250 g di mozzarella
- 2 uova
- alcune foglie basilico
- 1 filo olio d'oliva
- sale

Tagliate le melanzane a fette, salatele, infarinatele, frigatele e scolatele su carta assorbente.

Con i pomodori preparate una salsa con alcune foglioline di basilico e senza aggiungere alcun grasso.

Versate sul fondo di una pirofila un po' di salsa, sopra disponete le melanzane, coprite con formaggio grattugiato, fettine di mozzarella, un po' di uovo sbattuto.

Ripetete fino a esaurimento finendo con la salsa di pomodoro; insaporite con un filo d'olio.

Cuocete in forno a calore moderato per mezz'ora abbondante.

Vini di accompagnamento: Friuli Aquileia Rosato DOC, Bolgheri Rosato DOC, Gioia Del Colle Rosato DOC.