

PASTICCIO DI MELANZANE

Ingredienti per 4 persone:

- 1000 g di melanzane
- farina
- 2 uova
- olio d'oliva
- 200 g di mozzarella
- origano
- sale

Lavate le melanzane, asciugatele con della carta assorbente e tagliatele a fette rotonde con uno spessore di circa 1 cm. A parte, in un recipiente, sbattete le uova aggiungendo un pizzico di sale e dopo aver infarinato le fette immergetele nell'uovo.

In una padella antiaderente lasciate riscaldare l'olio e quando sarà ben caldo, friggete le melanzane da entrambi i lati fino a quando non si saranno dorate.

Subito dopo, affettate la mozzarella e ungete il fondo di una teglia d'olio.

Preparate un primo strato di melanzane e un secondo strato di mozzarella che spolverizzerete con l'origano e sale. Continuate così fino a quando gli ingredienti a disposizione saranno terminati e chiudete l'ultimo strato con le melanzane e l'origano rimasto.

Salate e condite con un altro goccino d'olio e lasciate cuocere in forno preriscaldato per 15 minuti a 250 gradi.

Servite caldo.