

# TERRINA DI MELANZANE

Ingredienti per 4 persone:

- 3 melanzane
- 150 g di formaggio emmenthal
- 3 pomodori maturi
- 2 peperoni gialli
- 1 peperone rosso
- 3 uova
- 1 spicchio aglio
- basilico
- olio d'oliva
- sale
- pepe

Arrostite i peperoni, spellateli, apriteli, eliminate semi e filamenti, tritateli.

Lavate le melanzane, asciugatele e tagliatele a fette alte mezzo centimetro.

Spruzzatele d'olio e grigliatele.

A cottura ultimata sistematele sul fondo e sulle pareti di una pirofila spennellata d'olio.

A parte sbattete le uova con 50 g di Emmenthal grattugiato, sale e pepe.

Aggiungete i peperoni tritati e un po' di basilico.

Distribuite sulle melanzane il restante Emmenthal a fettine alternando gli strati fino a esaurimento.

Terminate con le uova.

Cuocete a bagnomaria in forno preriscaldato a 180°C per un'ora.

Nel frattempo spellate i pomodori e cuoceteli in casseruola con l'aglio, un po' d'olio, sale e pepe per 20 minuti.

Eliminate l'aglio e passate al setaccio.

Ritirate la pirofila dal forno, sformate sul piatto da portata e servite con la salsa di pomodoro a parte.