

## BRUSCHETTA ALLA PARMIGIANA

Ingredienti per 4 persone:

- 4 fette di pane casereccio
- 1 melanzana
- 250 g di mozzarella fiordilatte
- 200 g di formaggio parmigiano grattugiato
- olio d'oliva

Tagliate le melanzane a fette, cospargetele di sale e fatele spurgare per 20 minuti, quindi friggetele in olio bollente e lasciatele asciugare su carta assorbente.

Tagliate la mozzarella a fette piuttosto sottili e abbrustolite il pane.

Mettete su ogni fetta di pane una fetta di melanzana, una di mozzarella, una spolverata di parmigiano e un'altra fetta di melanzana.

Mettete in forno caldo a 250 gradi per 2 minuti, quindi servite.