

CROSTONI CON LE MELANZANE

Ingredienti per 4 persone:

- 2 melanzane
- 1 cipolla
- 2 spicchi di aglio
- 4 fette di pane casereccio
- 4 fette di formaggio fontina
- sale
- pepe

Preparate un soffritto con la cipolla tritata, tagliate le melanzane a dadini e fatele cuocere nel soffritto aggiungendo se necessario un po' d'acqua.

Salate e pepate.

Arrostite il pane, strofinatelo con l'aglio, disponete le fette sulla leccarda del forno, dividetevi sopra le melanzane, coprite con la fontina e cuocete per 5 minuti.