

Melanzane gratinate



Ingredienti

- 2 melanzane
- pomodori pachino o ciliegino
- olio
- sale
- pepe
- prezzemolo
- aglio
- 50 grammi pane grattugiato
- 50 grammi grana grattugiato

Preparazione

- Lavate le melanzane e tagliatele a rondelle.
- Mettetele in una contenitore e mescolatele bene con olio, sale e pepe.
- Rivestite una teglia con carta da forno e metteteci sopra le fettine di melanzana.
- Ora prepariamo il composto da mettere sopra le melanzane.
- Tritate il prezzemolo e tagliate finemente i pomodorini. Pelate e schiacciate l'aglio.
- Mescolate insieme: il prezzemolo, i pomodori, l'aglio, il formaggio grattugiato, il pane grattugiato e l'olio rimasto.
- Utilizzate il composto ottenuto per metterlo su ciascuna fetta di melanzana. Salate e pepate.
- Accendete il forno a 200°. A temperatura raggiunta, mettete la teglia in forno e fate cuocere per 20 minuti.
- Possono essere mangiate appena sfornate o anche fredde.