

## MELANZANE AL FORMAGGIO

### Ingredienti

- olio extravergine d'oliva (2 cucchiaini)
- farina (50gr)
- sale
- melanzane (700gr)
- mozzarella (250gr)
- passata di pomodori (400gr)
- Parmigiano Reggiano grattugiato (60gr)

### Come si prepara

Scaldare il forno a 200 gradi. Tagliare le melanzane pelate a fette di un centimetro circa di spessore.

Per estrarre il liquido amaro, cospargere le fette di sale dai due lati e lasciar riposare 30 minuti.

Asciugare bene le melanzane, infarinarle e rosolarle in 4 cucchiai d'olio ben caldo.

Ungere bene la pirofila con 2 cucchiai di olio e versarvi uno strato di passata di pomodoro.

Distendervi le melanzane ben scolate, aggiungere uno strato di mozzarella tagliata a fette sottili e cospargere di Parmigiano Reggiano grattugiato.

Ripetere gli strati 2 o 3 volte fino ad esaurimento degli ingredienti.

Cuocere in forno a 180 gradi per 20 minuti.

**Difficoltà:** 2

**Tempo:** 60

### Tabella nutrizionale

Valore energetico	351 kcal 1470 kJ
-------------------	---------------------

### Tags



foto, verdure, ortaggi, occasioni speciali, new, feste, melanzane al formaggio, parmigiana, tradizionale, mediterraneo

