

PASTICCIO DI MELANZANE DI GIUSY



di: utenteinvoglia

Ingredienti

- olio extravergine d'oliva (2 cucchiaini)
- sale
- 2 uova
- pangrattato
- melanzane
- Gorgonzola
- Parmigiano Reggiano grattugiato
- pepe
- Brie (100g)

Come si prepara

Mondare le melanzane e tagliarle a cubi grossi.

In una pentola mettere dell'olio e versare le melanzane, aggiustare di sale, pepe e basilico tritato e fare andare a fuoco vivo aggiungendo 100 ml d'acqua.

Quando le melanzane si saranno stufate, fatele raffreddare per qualche minuto.

Nel bicchiere grande del frullatore versate il brie privato della buccia, il gorgonzola, le melanzane, le uova, il parmigiano ed infine il pangrattato.

Mixate tutto.

Imburrate una teglia, spolverizzatela con del pangrattato e versatevi il composto.

Cuocete per 15 minuti in forno a 180°.

Difficoltà: 2

Tempo: 60

Tags





verdure, contorno, ricetta utente, melanzane, brie, gorgonzola

