

MELANZANE AL FORNO ALLA MIA MANIERA

Preparare un composto abbastanza morbido di pangrattato, parmigiano grattugiato, prezzemolo e aglio tritati, un uovo, sale, pepe e olio d'oliva .
Lavare le melanzane e tagliarle a fette da circa 1 cm. e mezzo, incidere col coltello le singole fette con diversi tagli in superficie, salarle leggermente e ungerle leggermente di olio.

Stendere le fette su una teglia con carta forno leggermente unta di olio e cospargerle accuratamente con il composto precedentemente preparato, indi tagliare dei pomodorini a pezzetti e cospargerli sulle melanzane.

Passarle al forno per 30/40 minuti.

P.S.

Se avete a disposizione del pesto alla genovese, mescolatelo al composto. Otterrete un ottimo risultato.

Ricette di cucina