

## MELANZANE GRATINATE MEDITERRANEE

*Tagliare le melanzane a rondelle dello spessore di circa un centimetro, stenderle su un piatto e condirle con olio sale e pepe.*

*In una terrina preparare un composto di pangrattato, formaggio grattugiato (parmigiano o pecorino a piacere), prezzemolo tritato, origano, aglio tritato, sale e legare il tutto con un filo di olio.*

*Rivestire una teglia con carta da forno, stendere le melanzane e coprirle ad una ad una con il suddetto composto. Adagiare su ogni melanzana una fetta sottile di pomodoro, poco sale e un filo di olio.*

*Passare in forno a 200° per circa 30 minuti.*

**Ricette di cucina**