



Melanzane alla Parmigiana

Con una mandolina taglia le melanzane a fette sottili (per il verso della lunghezza) Scalda bene una piastra e falle grigliare. Prepara la salsa di pomodoro con un po' di sale, pepe e olio quanto basta.

In una pirofila fai uno strato di pomodoro, fette di melanzane, la mozzarella tagliata a cubetti, forma grattugiata e continua così fino ad esaurimento degli ingredienti. Cuoci in forno caldo 200 gr. per circa 45 minuti. Porta in tavola.

Buon appetito...

Ugo Picia

[Read More](#)
