Melanzane al forno con mozzarella e pomodoro

Lava e taglia a fette di 1 cm. le melanzane. Sovrapponile in un scolapasta, cospargendole di sale. Metti un peso sopra e lasciale, a perdere la loro acqua, per almeno 1 ora. Passato questo tempo falle grigliare su una piastra.

Condisci la salsa di pomodoro con sale, pepe, olio e origano. Fodera con carta forno un contenitore adeguato. Fai tre strati di melanzane, alternandole con il pomodoro, origano e cubetti di mozzarella. Metti in forno caldo 180 gr. per circa 30 minuti. Servi nei piatti e porta in tavola.

Buon appetito…

Ugo Picia

Read More