

LE RICETTE DI MAMMA MARIOLINA

Fettine di melanzane al forno col piatto crisp
.....e chi non ha il crisp.....il forno tradizionale !!!



Difficoltà
facile



Quantità
4 persone



Tempo
20 minuti

Ingredienti

- melanzane - 2
- olio - 2 cucchiari
- pomodorini - 15
- pane grattugiato - una manciata
- grana - 2 cucchiari
- pesto - 2 cucchiari
- sale - q.b.

Preparazione

Preparate le melanzane facendole a fette alte circa 1 cm. Ponete sul vostro piatto Crisp un foglio di carta forno, ungetelo con un filo d'olio e posatevi le fette di melanzane. Fatele leggermente cuocere, per circa 5 minuti. Nella ciotola del frullatore a immersione mettete i pomodorini a piccoli pezzi, il pane grattugiato, il grana e il pesto (in mancanza usate del basilico fresco e dei pinoli) Salate, aggiungete 2 cucchiari d'olio e fate frullare il tutto. Mettete due o tre cucchiariate di questo composto su ogni fetta di melanzana, distribuite e rimettete in forno fino a doratura! Sono buone sia calde che fredde!!!

