

LE RICETTE DI MAMMA MARIOLINA

Cupolette di Melanzane alla parmigiana (al microonde)

Una parmigiana veloce ma già porzionata!



Difficoltà
facile



Quantità
4 persone



Tempo
30 minuti

Ingredienti

- Melanzane - 2
- sugo di pomodoro
- parmigiano- 50 g
- mozzarella o dolce sardo - 1 etto
- sale - q.b.

Preparazione

Tagliare le melanzane a fette alte circa un centimetro, ungerle con un filo d'olio e farle grigliare sul piatto Crisp per circa 15 – 20 minuti. Fatele dorare! Salate. Nel frattempo preparate un sugo veloce mettendo insieme olio, pomodoro, mezzo spicchio d'aglio, una foglia di prezzemolo, sale e un pizzico di zucchero. Frullare con il minipimer e cuocere. Formare le cupolette alternando su un piatto da forno o nello stesso piatto Crisp, una fetta di melanzana grigliata, un po' di sugo, una cucchiata di parmigiano e una fettina di mozzarella o dolce sardo. Continuate per almeno tre strati. Fatene almeno una a testa! Se usate il piatto Crisp rimettete al forno a microonde per altri 5 minuti con la funzione crisp. Se usate il piatto tradizionale mettete al forno a microonde alla funzione grill più microonde per 7 minuti fino a quando il formaggio sarà dorato.

