

Le Ricette

Tutto il buono del mondo in un blog

Melanzane al forno

Strawberry · Friday, May 11th, 2012

Ingredienti:(4 persone)

- 4 melanzane
- 15 pomodorini
- 2 mozzarelle
- uno spicchio di aglio
- pangrattato
- burro
- origano
- olio extravergine di oliva
- sale pepe

Preparazione:

Affettate le melanzane, salatele e lasciatele scolare in un colino, asciugatele e passatele in padella con l'olio e lo spicchio di aglio. In una teglia disponete la metà della mozzarella tagliata a fettine, la metà dei pomodorini tagliati a pezzi, dei fiocchetti di burro, una manciata di pangrattato, il sale ,il pepe, l'origano e la metà delle melanzane, ripetete l'operazione e terminate con le melanzane e i pomodorini tagliati.Cuocete in forno a 180° per 30 minuti.

This entry was posted on Friday, May 11th, 2012 at 8:01 pm and is filed under [Italiane](#), [Ricette](#), [Secondi](#)

You can follow any responses to this entry through the [Comments \(RSS\)](#) feed. You can skip to the end and leave a response. Pinging is currently not allowed.