

MELANZANE CON MOZZARELLA

Ingredienti per 4 persone:

- 3 melanzane
- 500 g di mozzarella
- 2 uova
- 200 g di farina
- 500 g di pomodori pelati
- formaggio parmigiano grattugiato
- aglio
- sale
- 4 cucchiaini olio d'oliva

Lavare e sbucciare le melanzane, tagliarle poi a fette orizzontalmente.

Sbattere le uova e passare dentro le fette di melanzana, infarinare e friggerle in olio bollente.

Intanto mettere ad imbiondire l'aglio, che verrà tolto appena imbiondito.

Aggiungere quindi i pelati, salarli, e lasciarli cuocere 3/4 d'ora circa.

A cottura ultimata, in una teglia da forno antiaderente, stendere uno strato di sugo, e sopra di esso, uno di melanzane fritte.

Sopra ogni melanzana mettere una fetta di mozzarella che avremo precedentemente tagliato, ricoprire quindi ogni fetta con una di dimensioni simili.

Spolverare il tutto con il parmigiano, e ricoprire con il restante sugo.

Passare in forno caldo (150 C°) per 15 minuti circa.