

MELANZANE LEGGERE ALLA PARMIGIANETTA

Ingredienti :

- 2 melanzane rotonde grosse,
- 500 g di polpa di pomodoro,
- 100 g di formaggio grana grattugiato,
- 1 pizzico di sale.

Prendete 2 grosse melanzane rotonde, sbucciatele e tagliatele a dischi di circa 0,5 cm l'uno e fatele grigliare in una padella antiaderente molto calda.

Nel frattempo avrete già preparato la polpa di pomodoro.

A questo punto prendete una pirofila e incominciate a formare gli strati uno di melanzane e uno di polpa di pomodoro e una spolverata di formaggio grattugiato.

Continuate fino ad esaurimento degli ingredienti, finite comunque con lo strato di formaggio, mettete in frigo e servite dopo 2 ore, fredde o a temperatura ambiente.

Questo piatto sia estivo che invernale è sicuramente gustoso e leggero.