MELANZANE ALLA PIZZAIOLA

Ingredienti per 4 persone:

- 1000 g di melanzane
- 500 g di pomodori freschi
- 2 spicchi aglio
- origano
- sale
- olio d'oliva

Sbucciate le melanzane ed affettatele per il lungo.

Mettetele poi in una pirofila unta d'olio e spargetevi sopra i pomodori tagliati a filetto, l'aglio, l'olio e l'origano.
Fatele cuocere al forno o sul fornello a fuoco vivace.