

CROSTINI CON LE MELANZANE

Ingredienti per 4 persone:

- 8 fettine di pane di segale
- 1 melanzana
- 2 pomodori
- 1 cipolla
- 1 gambo di sedano
- salvia
- formaggio parmigiano grattugiato
- burro
- olio d'oliva
- sale
- pepe

Tritate cipolla, salvia, sedano e pomodori; rosolate tutto nel burro.

Affettate la melanzana, friggetela nell'olio.

Distribuite il soffritto sul pane, sopra adagiatevi una fetta di melanzana, cospargete di parmigiano e passate in forno caldo per alcuni minuti.