



Medaglioni di melanzane - [Visualizza sul sito](#)
di xxdiana

secondo piatto - ortaggi - mozzarella - vegetariano

Ingredienti per 2 persone:

2 melanzane tonde viola,

250 gr di mozzarella,

salsa di pomodoro,

basilico,

parmigiano.

Tagliare le melanzane a fette tonde non troppo sottili, cospargere di sale e far perdere acqua per un'ora. Lavarle per togliere il sale in eccesso, asciugarle bene e friggerle.

Tagliare la mozzarella a fette e asciugarla con della carta assorbente.

In una teglia mettere la salsa di pomodoro, disporre le fette di melanzana fritte, farcire con un cucchiaino di salsa, una fetta di mozzarella, parmigiano e una foglia di basilico, chiudere con un'altra fetta di melanzana, ricoprire ogni fetta con un altro cucchiaino di salsa e parmigiano.

Infornare fino a che la mozzarella non è sciolta.

