



Melanzane di Cristina - [Visualizza sul sito di Cristina](#)

pomodoro - cipolla - mozzarella - acciughe - basilico

Si usano melanzane viola (tunisine) tagliate a fette regolari e panate (io ho usato olio e pangrattato, ma per una panatura più consistente è meglio passarle in farina uovo battuto e pangrattato). Si dispongono in una teglia antiaderente e si passano al forno fino a doratura (mezz'oretta circa). Quindi si condiscono con del pomodoro pelato cotto in un soffritto di cipolla, fetta di mozzarella, pezzettino d'acciuga (facoltativo) e foglie di basilico (meglio aggiungerlo appena fuori dal forno). Passare in forno pochi minuti fino a quando la mozzarella si scioglie.

Nella foto anche fette di melanzana a cotoletta (panate in uovo e pangrattato e fritte)

