

Pasticcio di melanzane - [Visualizza sul sito](#)
di rosaria

Sfruttando la consuetudine della cucina napoletana di usare il pan carré come "contenitore" (vedi mozzarella in carrozza), quando non ho pasta sfoglia e non ho voglia di farla, io lo impiego per quiche e sfornati.

Il tutto risulta più leggero e digeribile rispetto alla sfoglia e il sapore della farcitura viene esaltato.

Ingredienti e procedimento:

Questa è fatta con 2 grosse melanzane tagliate a tocchetti (rosolate), una tazza abbondante di besciamella, 3 uova, provola affumicata e mozzarella finemente triturate, grana grattugiato, foglie di basilico.

Si unge abbondantemente la teglia con del burro e si foderà bene, senza lasciare spazi vuoti, con il pane passato velocemente nel latte in cui ho messo anche un uovo e sale.

Poi... in forno nella parte bassa di esso (così il pane diventa croccante) fino a doratura. Lasciare intiepidire





pane - pancarrè - basilico - provola - vegetariano