



Melanzane alla Pizzaiola

Ingredienti

1 kg di melanzane lunghe grosse

500 gr di pomodori maturi

Olio extravergine di oliva q.b.

Sale q.b.

Origano (odori vari) q.b.

Tagliare le melanzane a rondelle alte 1 cm.

Tagliare i pomodori a cubetti e condirli con olio e sale.

Mettere le melanzane in una teglia da forno rivestita di carta-forno.

Cospargere con origano e sale, aggiungere alcuni cubetti di pomodoro su ciascuna fetta di melanzana.

Distribuire sulle melanzane il sugo di condimento dei pomodori rimasto.

Mettere in forno ventilato, già caldo, a 170 gradi, per 30 minuti o fino a che le melanzane siano tenere.

Trasferirle su piatti di portata e condire con un filino di olio

Invece del solo origano si può usare un mix di erbe aromatiche.

Si possono servire sia calde sia fredde.