



Melanzane croccanti

Ingredienti

- 1 melanzana nera grande
- 1 busta di pangrattato
- 2 pomodori rossi grandi
- olio extravergine di oliva
- sale q.b.
- burro q.b
- prezzemolo q.b.
- 2 spicchi di aglio

Può essere un antipasto o un contorno ed è adatto per chi segue una dieta leggera.

Dalla melanzana ricavate delle fette rotonde e con un pizzico di sale cuocetele su una piastra, avendo l'accortezza di girarle ogni tanto.



Nel frattempo prendete una casseruola e mettete il pangrattato, l'olio extravergine, il prezzemolo tritato finemente, l'aglio a pezzettini piccolissimi, i pomodori tagliati a pezzettini e un pizzico di sale;



mescolate bene il tutto e cospargete le fette di melanzane con molta attenzione a non versare il ripieno fuori dalla circonferenza. Disponete le melanzane su una teglia imburata



e infornate per gratinare a 180° per circa 12 minuti. Disponete su un piatto da portata rotondo le fette disposte in cerchio, decorando con rametti di prezzemolo disposti tra le fette. Servire caldo.

N.d.r.: Nelle foto la versione della ricetta è senza pomodoro.