

Melanzane a rianata



• *Ingredienti per 5 persone:*

- *4 melanzane*
- *2 spicchi d'aglio*
- *capperi*
- *pomodorini*
- *basilico*
- *origano*
- *sale*
- *olio EVO Mediterranea*

PROCEDIMENTO:

- 1. Lavare le melanzane e tagliarle a metà nel senso della lunghezza poi inciderli a quadretti, irrorare di olio una teglia e posizionarle una vicino l'altra.*
- 2. Frullare i due spicchi d'aglio, il basilico poi aggiungere l'olio, l'origano e il sale e 4/5 capperi.*
- 3. Con un cucchiaino versare la crema ottenuta su ogni melanzana.*
- 4. Tagliuzzare i pomodorini e metterne un po' su ogni melanzana, mettere un filo d'olio e poi aggiungere una spolverata di parmigiano e pangrattato mescolati insieme.*
- 5. Porre in forno per circa 40 minuti a 200°.*