Parmigiana in cocotte



Tempo di preparazione: 45 min
Difficoltà: Facile

Ingredienti

- Aglio: q.b.
- Melanzane lunghe: 2
- Olio extravergine d'oliva: q.b.
- Parmigiano Reggiano: q.b.
- Provola: 300 gr
- Sale e pepe: q.b.

Preparazione

Preparate un sughetto semplice con uno spicchio d’aglio rosolato in un filo d’olio; unite il **pomodoro a cubetti Pomì**, il sale, pepe e portate a cottura. Tagliate le melanzane a rondelle e friggetele nell’olio posizionandole man mano su carta assorbente.
Tagliate a tocchetti la provola e cominciate a formare gli strati: prima un po’ di sugo, poi le melanzane e la provola, di seguito ancora sugo e così via fino ad arrivare in cima. Spolverate le cocotte con Parmigiano e mettete in forno a 180 gradi per 10 minuti.
Lasciate leggermente raffreddare il tutto e servite.

For this recipe we used:

Pomodori a cubetti 400 gr

