

## Parmigiana in cocotte



**Tempo di preparazione:** 45 min.

**Difficoltà:** Facile

### Ingredienti

- Pomodoro a cubetti 3x400g 400 gr
- **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.

**Per questa ricetta abbiamo usato:**



## Preparazione

Preparate un sughetto semplice con uno spicchio d'aglio rosolato in un filo d'olio; unite **ipomodoro 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.