Pomì
O Così. O Pomì.

Torretta di melanzane



Tempo di preparazione: 15 min
Difficoltà: Facile

Ingredienti

- Melanzane: 2
- Mozzarella: 200 gr
- Olio: q.b.
- Origano: a piacere
- Parmigiano Reggiano: q.b.
- Sale e pepe: q.b.

Preparazione

Tagliare a fettine sottili le melanzane, cospargerle di sale e lasciarle 15 minuti coperte da carta assorbente.
Grigliarle a fuoco vivace da entrambi i lati.
In una teglia imburrata sistemare tra una fettina e l'altra la mozzarella e la **passata classica Pomì** alternandole, fino a formare delle torrette.

Regolare di parmigiano, origano, sale e pepe. Irrorare con l'olio.
Coprire la teglia con la carta di alluminio e mettere in forno a 180° per 10 minuti.

For this recipe we used:

Passata Classica

