



# PARMIGIANA DI MELANZANE

## *Eggplant parmesan*

### INGREDIENTI

2 melanzane medie  
300 gr di mozzarella o scamorza  
500 ml salsa / purea di pomodoro  
Olio Extravergine di Oliva  
Sale  
Pepe  
Basilico  
Pangrattato (opzionale)

### INGREDIENTS

2 medium eggplants  
300 gr mozzarella or scamorza  
500 ml tomato sauce / puree  
Extra Virgin Olive Oil  
Salt  
Pepper  
Basil  
Bread crumbs (optional)

### ISTRUZIONI

Tagliare le melanzane a fette spesse e metterle su una teglia con olio, sale e pepe. Grigliare le melanzane nel forno a 200° C per circa 20 minuti. Quando diventano morbide (metà cottura), tirarle fuori. Preparare 3 strati in totale e coprire ciascuno di essi con qualche cucchiaino di salsa di pomodoro fresco, mozzarella e basilico. Opzionale: cospargere un po' di pangrattato sull'ultimo strato per assorbire tutti i liquidi che si formano durante la cottura. Trasferire la teglia nel forno preriscaldato a 200° C per circa 25-30 minuti. Lasciar riposare per 10 minuti prima di servire.

### INSTRUCTIONS

Cut the eggplants into thick slices and put them on a baking pan with oil, salt, and pepper. Grill the eggplants in the oven at 350° F for about 20 minutes. When they become soft (half cooked), take them out. Prepare 3 layers in total and cover each of them with a few tablespoons of fresh tomato sauce, mozzarella and basil. Optional: sprinkle some bread crumbs on the final layer to absorb all the liquids that form during the cooking. Transfer the pan back into the preheated oven at 350° F for about 25-30 minutes. Let it sit for 10 minutes before serving.