



MEDAGLIONI DI MELANZANE GRATINATI



Dosi per:
4 persone



Strumenti e accessori:

- Teglia bassa 38x28
Moneta Eden

Ingredienti:

- 13 melanzane (ca. 350 gr)
- 50 gr di prosciutto cotto
- 2 fette di pan carrè ammollate nel latte
- 2 uova strapazzate
- trito aromatico (aglio, prezzemolo)
- 20 gr di parmigiano grattugiato
- olio extravergine di oliva
- sale e pepe

Procedimento:

Mondare e lavare le melanzane e, senza sbucciarle, tagliarle in 24 rondelle di 1 centimetro di spessore grigliarle a secco.

Preparare un composto amalgamando le fette di pancarré strizzate con le uova strapazzate, sale, pepe, il prosciutto cotto tritato e il trito aromatico.

Distribuirlo sulle rondelle di melanzane, premendolo per farlo aderire bene.

Sistemare i medaglioni così ottenuti nella teglia bassa leggermente unta d'olio, condirli con il parmigiano e un filo d'olio, passarli in forno caldo (180°C) a gratinare per 10 minuti circa.

Servirli tiepidi.

Buon appetito!