MySocialRecipe
Questa ricetta è mia!

Ricetta N. RE000239
Registrata in data 10 Feb 2016 alle ore 09:15
da LOCANDA DEL CERRIGLIO

Parmigiana di melanzane con alici e provola affumicata

Parmigiana di melanzane con alici e provola affumicata

Tempo di preparazione: 45 minuti

Ingredienti per 2 persone

2 melanzane
12 alici medie
100 g di provola affumicata
Ragù q.b.
Basilico, sale, pepe q.b.

Preparazione

Tagliare melanzane a forma tonda. Friggere in abbondante olio. Lasciare assorbire olio in eccesso su carta per alimenti. Pulire alici, privarle di testa e lische. Fare tre strati di melanzane e ad ogni strato aggiungere tre alici e due fette di provola. Infine cospargere il tutto con ragù preparato a parte. Cuocere a 180° per 15 min. Servire caldo.

Per ulteriori informazioni visita il nostro sito web www.mysocialrecipe.com
oppure scrivere un messaggio all'indirizzo info@mysocialrecipe.com