Pizzette di Melanzane

Portata: Antipasti	Tempo: 30 min	Numero persone: 4	Difficoltà: Facile

Ingredienti per 4 persone

- 2 melanzane sode e grandi, senza semi
- 400 gr pomodori Ciliegino Passo dopo Passo Despar
- 250 gr mozzarella di latte vaccino
- 80 gr grana padano grattugiato fresco Despar
- q.b. basilico fresco o tritato surgelato Despar
- q.b. origano secco
- q.b. olio extravergine Despar
- q.b. sale fino despar
- q.b. pepe nero

Preparazione

1 - Lavate, asciugate e tagliate a fette di 1 centimetro, le melanzane. Pennellatele da entrambi i lati di olio extravergine d’oliva e fatele arrostire in padella antiaderente o in una graticola ben calda.

2 - Nel frattempo, tagliate a spicchietti i pomodorini, ben lavati precedentemente e a cubetti la mozzarella.

3 - Assemblate su ogni fetta di melanzana arrostita, insaporita con poco sale e pepe, i pomodorini la e mozzarella, decorate con il basilico e origano e spargete a pioggia un po’ di grana.

4 - Infornate per 10 minuti a 200° e se necessita anche qualche minuto sotto il grill. Ottime servite anche come aperitico, con un buon calice fresco, di bollicine ! Menù sfizioso e veloce ….da Despar !!!