

Parmigiana bianca al pesto

Ingredienti per 2 persone:

1 melanzana nera grande

250 g di mozzarella

50 g di pangrattato

80 g di pesto di basilico

2 cucchiaini di olio extra vergine di oliva

Sale q.b.

Preparazione:

Tagliare la melanzana con la buccia a fettine di circa 1 cm di altezza e riporle in una teglia coperta con carta forno. Incidere le melanzane con un coltello, aggiungere sale ed olio, ed infornare a 190° per circa 20 minuti. Coprire il fondo di una pirofila con una spolverata di pangrattato e creare uno strato di melanzane. Coprire lo strato con pesto e fettine di mozzarella. Ripetere gli strati fino a finire gli ingredienti. Spolverare con abbondante pangrattato. Infornare a 180° per circa 20-25 minuti.