

Buitoni

Parmigiana di melanzane bianca

Ingredienti

- 4 Melanzane
- 2 Mozzarelle
- 100 g di Scamorza
- 50 g di Parmigiano
- 1 confezione di Pesto Fresco alla Genovese
- Olio q.b.
- Pepe q.b.
- Basilico q.b.

Preparazione

1. Fate soffriggere rapidamente le fette di melanzane in una padella con poco olio. Asciugatele su carta assorbente. In una teglia leggermente oleata stendete uno strato di melanzane, seguito da mozzarella e pesto con l'aggiunta di basilico e parmigiano. Poi di nuovo melanzane, scamorza, pesto, melanzane, parmigiano, pepe e un filo d'olio. Fate cuocere in forno pre-riscaldato 180°C per 15-20 minuti. Una volta che la scamorza si sarà fusa, sfornate e servite!

Informazioni nutrizionali

carboidrati

Energia

grassi

Fibra

Proteine

Grassi saturi

Sodio

zuccheri

⌚ 40

⊕ 4 4 persone