



Parmigiana di melanzane in crosta

Torte Salate

🕒 45m

👥 8



Ingredienti

- 230 g 1 confezione Pasta Sfoglia Rettangolare
- 2 in 2 Melanzane
- 200 mg 200 ml Passata di pomodoro
- 100 g 100 g Mozzarella per pizza
- 60 g 60 g Parmigiano
- 1 g Sale q.b.
- 1 q.b. 1 mazzo di Basilico
- 1 q.b. Olio q.b.

Informazioni nutrizionali

Numero di porzioni

Colesterolo	7,35 mg	Magnesio	23,47 mg
Energia	187,21 kcal	Calcio	222,39 mg
Ferro	0,36 mg	Potassio	300,57 mg
Folato Alimentare	26,98 µg	Vitamina C	2,53 mg
Vitamina ARAE	32,59 IU	Vitamina D	0,04 IU
Carboidrati	17,88 g	Fibra	4,26 g
Sodio	323,14 mg	Grassi	8,58 g
Grassi saturi	3,97 g	Proteine	9,78 g

Preparazione

PASSAGGI 1 Preriscaldate il forno a 200°. Lavate e tagliate a fette spesse le melanzane. Sistematele su una teglia ricoperta di carta da forno e condite solo con un filo di olio e una spolverata di sale. Infornate per circa 15 minuti. In un pentolino unite la passata, un paio di cucchiaini di olio, sale e tanto basilico e fate scaldare sul fuoco per una ventina di minuti. Srotolate e stendete la sfoglia in una pirofila rettangolare, bucherellate il fondo e poi distribuite un primo strato di melanzane. A seguire il sugo di pomodoro, qualche fetta di mozzarella e il parmigiano e continuate così per altri due strati. Completate con mozzarella e parmigiano e poi infornate a 200° per 20/25 minuti. Lasciate raffreddare prima di servire.