



Parmigiana di melanzane bianca

Secondi

🕒 40m

👥 4



Ingredienti

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

Informazioni nutrizionali

Numero di porzioni

Preparazione

PASSAGGI 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!