



Parmigiana speciale



INGREDIENTI

- ✳ *Melanzane*
- ✳ *Tonnetto*
- ✳ *Pomodori*
- ✳ *Mozzarella*
- ✳ *Olío, sale, pepe*
- ✳ *Basilico*

PROCEDIMENTO

- ✳ *Affettare le melanzane, ottenendo delle fettine piuttosto sottili.*
- ✳ *Disporre in una teglia un foglio di carta da forno, quindi sopra disporre le fettine di melanzana.*
- ✳ *Condire le fettine di melanzana con sale, pepe e un filo d'olio, poi infornare a 200° per una decina di minuti.*
- ✳ *Sfilettare il tonnetto e tagliare i filetti ottenuti a pezzettini e condirli con sale e pepe..*
- ✳ *Tagliare a fettine la mozzarella e i pomodori.*
- ✳ *Disporre in una teglia sulla carta forno una fettina di melanzana, sovrapporre una fettina di pomodoro, quindi un pezzettino di tonnetto, ancora una fettina di mozzarella e una di melanzana, alternare ancora pomodoro, mozzarella e finire con una fettina di melanzana.*

☀ *Condire con sale, pepe, un filo d'olio, qualche fogolina di basilico e infornare per una decina di minuti a 200°.*

