

Timballo di melanzane (parmigiana)



- **Ingredienti:**

500 g melanzane
500 g passata di pomodoro
100 g mozzarella
80 g parmigiano grattugiato

- **Preparazione:**

Prendere una teglia da forno e stendere la salsa di pomodoro. Coprire con le fette di melanzane già dorate e fritte ed aggiungere sopra altra passata di pomodoro, mozzarella, parmigiano grattugiato quindi ricoprire nuovamente con le fette di melanzane. Sull'ultimo strato stendere la rimanente salsa, con una spolverata di formaggio ed infornare a 180°C per circa 20 minuti.

Nel timballo, oltre alla mozzarella, si possono aggiungere, fette di prosciutto e/o mortadella e/o fette di formaggio.

- **Apporto calorico:**

Le calorie del piatto per porzione sono pari a: Kcal 245 ca.

Galleria Foto [VISUALIZZA SCHERMO PIENO](#)

(per uscire: ESC per desktop, doppio tap per mobile)

Ultima modifica: Martedì 11 Agosto 2020

Condividi

Reti Sociali

Quanto ti è stata utile questa pagina?

Nessun voto

Rate

