

Melanzane al Forno con Mozzarella

INGREDIENTI

- 3 Melanzane tonde
- 4/5 Pomodorini rossi
- 1 Mozzarella
- 10 Ml olio extravergine di oliva (evo)
- Sale q.b.
- Pepe q.b.
- 1 Cucchiaino di erbe tritate (basilico, origano, timo e menta) o solo basilico ...erbe perfette per la versione delle **melanzane al forno con mozzarella**

•
Durata: 35 min **Livello:**Facile **Dosi:**3 persone

Scaldate il forno a 180°, e' sempre meglio portare il forno a temperatura prima di infornare le nostre preparazioni. Prendere le **tre belle melanzane** ovali viola, o comunque grandi, dopo averle lavate accuratamente, io aggiungo all'acqua anche una punta di bicarbonato, quindi risciacquo molto attentamente per togliere tutti i residui, terminato il risciacquo procedete a tagliarle a **fettine dello spessore di circa 1/2 cm**; ora delicatamente disponetele su una teglia rivestita di carta forno. Quindi procedete a condirle con **tre cucchiaini di olio di oliva EVO** o se avete il [nebulizzatore](#) procedete con un paio di spruzzate uniformi, sale e pepe e un pizzico di origano. Prendiamo una ciotola e andiamo a tagliare a dadini i pomodori rossi, dopo averli sempre accuratamente lavati. Ora su ciascuna fetta di **melanzana** andiamo a posare un cucchiaino dei *pomodori tagliati*. Andiamo ad infornare la teglia per circa **20 minuti a 180 gradi**. Passati questi minuti andiamo a sfornarle e su ciascuna fetta di melanzana andiamo a mettere una **fetta di mozzarella**, la nostra filante **mozzarella**. Andiamo a rimettere la teglia in forno per altri circa 2 minuti fino al a quando il formaggio si sarà completamente sciolto e andiamo a servire le **melanzane al forno** ancora belle calde per mantenere la loro caratteristica filante. E buona degustazione!