

Melanzane croccanti al forno con mozzarella



> 30 min.



Semplice



Vegetariano



Zubereitung

1. Per preparare il pesto, soffriggere prima i pinoli e gli spicchi d'aglio in una padella fino a doratura, quindi mettere questi ingredienti in un frullatore con gli altri e ridurre in purea.
2. Nel frattempo, preriscaldare il forno a 180 °C ventilato.
3. Spennellare entrambi i lati delle fette di melanzana tagliate sottili con un po' di pesto e infornare su una teglia per circa 15 minuti.
4. Durante questo tempo, tagliare i pomodorini in quarti e la mozzarella a pezzetti e condire con sale e pepe.
5. Infine, disporre le fette di melanzane su un piatto, ricoprirle con il composto di pomodori e mozzarella e decorare con un po' di pesto.

Zutaten

- Melanzane

Per il pesto di basilico:

- 150 g di parmigiano
- 3 spicchi d'aglio
- 100 g di foglie di basilico fresco
- 50 g di pinoli
- 100 g di olio d'oliva
- 1 cucchiaino di sale marino

Per la guarnizione:

- 1 pallina di mozzarella GOLDSTEIG
- 150 g di pomodori ciliegini
- Sale e pepe