

# Melanzane alla caprese

Ingredienti per 4 persone

500 gr.di melanzane  
200 gr.di pomodori  
250 gr.di fiordilatte  
Qualche foglia di basilico  
Olio evo  
sale

Preparazione

Lavate le melanzane e tagliatele a fette alte 2 cm, oliatele con un pennello in modo uniforme e salatele. Disponetele su una teglia foderata di carta forno e fatele cuocere in forno preriscaldato a 160 gradi per 10-15 minuti. Nel frattempo, lavate i pomodori e tagliateli a fette, ricavate delle fette anche dal fiordilatte. Togliete le melanzane dal forno, mettete sopra ogni fetta del basilico sminuzzato, una fetta di pomodoro, dell'altro basilico e due fette di fiordilatte. Infornate nuovamente a 180 gradi, il tempo che servirà al fiordilatte per sciogliersi leggermente.