



*Elvea, L'Italie chez vous*

## Aubergines grillées avec tomate et mozzarella



### Ingrédients pour 4 Personnes

cuillères de	ELVEA Pomo e Legumi
cuillères à soupe de	huile d'olive
2	aubergines
2 boules de	mozzarella fumée
	vinaigre balsamique
feuilles de	basilic frais

### Préparation

Coupez les aubergines en tranches et nappez-les d'un peu d'huile d'olive.  
Grillez-les al dente. Assaisonnez de sel et poivre.  
Préchauffez le four à 180°C.  
Tartinez les tranches d'aubergines d'un peu de pomo e legumi.  
Couvrez d'une tranche de mozzarella et empilez-les en trois ou cinq couches.  
Faites cuire 7 minutes au four.  
Terminez avec le vinaigre balsamique et le basilic.

De "italia al pomodoro" : Recettes - Harry Belmans , Photos - Heikki Verdurme

