



Elvea, L'Italie chez vous

Aubergines grillées avec tomate et mozzarella



Ingrédients pour 4 Personnes

cuillères	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

