



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

