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