



PARTECIPA AL NOSTRO BLOG

DANTE

Scrivi a ricettedifamiglia@oliodante.com
e chiedi un consiglio allo chef di Olio Dante

MILLEFOGLIE DI MELANZANE E CARNE

lempiricicettedinonnapera.blogspot.it



Ingredienti:

2 melanzane tonde
500 g di carne macinata
100 g di formaggio a fette
1 scatola di pomodori a cubetti
1/2 cucchiaino di dado di carne
un pizzico di cannella
un pizzico di peperoncino
1 cucchiaino di zucchero
200 g di besciamella
qualche foglia di basilico
sale e pepe
Olio Extravergine d'Oliva Dante

Preparazione:

In una pentola tostare la carne, mescolandola. Aggiungere i pomodori, il dado, lo zucchero, la cannella ed il peperoncino. Lasciar cuocere per circa 20 minuti. Intanto tagliare a fette sottili le melanzane, friggerle e asciugarle in un foglio di carta assorbente. A cottura del ragù aggiungere il basilico e l'olio. In una teglia fare uno strato di melanzane fritte, un altro di carne, uno di fette di formaggio, un velo di besciamella e ricominciare con le melanzane, fino alla fine degli ingredienti. Mettere in forno a 190° per circa 15 minuti.

