

# BRIGANTE

Formaggio Sardo Dolce



## MELANZANE AL BRIGANTE

### *Ingredienti per 4 persone*

3 MELANZANE MEDIE

200 GR. DI PECORINO BRIGANTE A FETTE

250 GR. DI SALSA DI POMODORO CON ABBONDANTE BASILICO

100 GR. DI PECORINO ROMANO

### **Procedimento**

Tagliare le melanzane a rondelle di 1 cm circa.

Friggere in abbondante olio di girasole, scolare e assorbire

l'olio in eccesso con carta assorbente

Prendere una teglia tonda e riempirla a strati iniziando con la salsa di pomodoro che verrà stesa in tondo, poi alternare sempre in cerchio uno strato di melanzane, uno di pomodoro, uno spolverata di pecorino e uno strato di brigante tagliato a fettine. Continuare a completare gli strati alternandoli e stringendo i cerchi verso l'alto.

Gratinare al forno per 10 minuti a 180 gradi circa.

