

CONTORNI

# Millefoglie di Melanzane e Caciotta

Difficoltà 

Tempo richiesto  45 min

## Ingredienti (per 4 persone)

**Caciotta Cademartori**

200 gr

**Melanzane**

2

**Basilico**

10 foglie

**Aglione**

2 spicchi

**Olio extravergine d'oliva**

1 cucchiaio

**Sale**

Q.b

**Pepe**

Q.b

## Descrizione

Tagliate le melanzane a fette di circa 5 mm, lasciatele riposare per circa 20 minuti cosparse di sale grosso in uno scolapasta per far perdere il liquido amarognolo che le caratterizza, poi strizzatele, sciacquatele, asciugatele e grigliatele. Preparate un battuto di basilico, aglio, olio extravergine di oliva e un pizzico di sale e pepe con cui condirete le melanzane. Tagliate la Caciotta Cademartori a fettine sottili. Posizionate le melanzane e le fette di caciotta su una teglia foderata di carta da forno, alternate le fette fino ad ottenere una torretta alta circa 8 cm. Infornate a 180°C per 20 minuti. Guarnite la millefoglie con una fogliolina di basilico e qualche scaglia di Caciotta Cademartori.