

Pasticcio light di melanzane



Ingredienti:

1 melanzana grossa

150 g ricotta

150 g prosciutto cotto

3 pomodori grandi

150 g formaggio filante

sale

Tagliate la melanzana a fette rotonde spesse circa 5 mm e grigliate in padella calda, a fiamma medio-alta 2 minuti su ogni lato.



Ungete il fondo di una pirofila con olio e sistemate un strato di melanzane grigliate. Proseguite con un strato di pomodori tagliate a rondelle, sale, poca ricotta e coprite con prosciutto cotto.



Proseguite nella stessa ordine finché finite tutti gli ingredienti. Sopra grattugiate il formaggio con la grattugia a fori grandi.



Mettete la pirofila nel kit forno spessore 3 cm.



Coprite con Magic Cooker e mettete il kit sul fornello grande a fiamma alta 10 minuti, poi fiamma media 30 minuti. Spegnete il fuoco e lasciate coperto 5 minuti.



Buon appetito con Magic Cooker!

Ricetta fatta da Eliza Sestov.