

Melanzane croccanti al forno



INGREDIENTI

- 1 melanzana globosa
- 2 albumi
- pangrattato qb
- 30 g di parmigiano reggiano grattugiato
- olio extravergine di oliva
- sale in fiocchi
- pepe





1

Per preparare le melanzane croccanti al forno, preriscaldate il forno a 180°. Tagliate le melanzane a bastoncini di 1 cm di spessore. Passatele in un piatto in cui avrete sbattuto i due albumi con una forchetta.





2

Cospargetele adesso con il pangrattato premendo in modo da farlo aderire per bene. Disponete le melanzane su una teglia rivestita di carta forno in modo, affiancandole una all'altra.





3

Cospargetele con il parmigiano reggiano grattugiato, irrorate con poco olio d'oliva e aggiustate di sale e pepe. Cuocete in forno per circa 30 minuti avendo cura di girarle a metà cottura. Sfornate e servite le vostre melanzane croccanti al forno.