Ingredienti per 4 persone
2 grosse melanzane lunghe sbucciate e tagliate a fette spesse un cm (tagliamo poi ogni fetta in due parti per il senso della larghezza)
Pangrattato
Formaggio stagionato grattugiato (opzionale)
Olio evo
Sale
200 g di pomodorini lavati e spaccati a metà
1 cipolla pelata e affettata finemente
Qualche foglia di basilico fresco

Preparazione
In un tegame scaldiamo un filo d'olio su cui lanceremo la cipolla e i pomodorini, con un pizzico di sale ed il basilico. Fiamma bassa, aggiungiamo mezzo bicchiere di acqua a temperatura ambiente e copriamo lasciando appassire i pomodorini e lasciandoli cuocere nel loro stesso sughetto. (Consiglio: dopo i primi 10 minuti mescoliamo con un cucchiaio lungo e schiacciamo un po' i pomodorini, agevolando la fuoriuscita del sugo).

Intanto prendiamo le melanzane, passiamole nell'olio evo e poi nel pangrattato da entrambi i lati ed infornamole per una ventina di minuti (10 minuti per lato) o comunque fino alla doratura della crosticina! Poi spruzziamo con un po' di sale.

Una volta che avremo sfornato le melanzane e che il sugo sarà pronto possiamo quindi comporre i nostri sandwich, inserendo il sugo ed il formaggio (opzionale) tra due fettine di melanzane panate.

Se vogliamo possiamo decorare anche con qualche fogliolina di basilico fresco ed il gioco è fatto.

Ed una gran bella (e buona) figura è assicurata con gli ospiti!