

**Ingredienti per 2 persone**
2 melanzane lunghe sbucciate e tagliate a dadini di 1 cm
Pangrattato
Sale
Olio evo
Salsa di pomodoro fresco
Basilico fresco

**Preparazione**
Prendete le melanzane e mescolatele con del pangrattato in una ciotola. Versiamole poi in una teglia, versiamo un filo d'olio e poi una spruzzatina di sale.

Poi inforniamo a temperatura media per circa 20 minuti, mescolando di tanto in tanto.

Quando saranno cotte e dorate diamo una forma con un coppa pasta se vogliamo o versiamole in una ciotola e copriamo con la salsa di pomodoro, meglio se fresca e se vogliamo qualche foglia di basilico sempre fresco.

Ecco pronto un piatto completo, gustoso e goloso ma leggero!