



Veggie Burger con Melanzane

Ingredienti per 10 porzioni:

.....
10 Burger orientale, art. 2374
20 fette melanzane
200 g parmigiano
60 g cipolla tritata
1 cucchiaio aglio tritato
150 g pomodori
60 g pomodori secchi
2 cucchiari basilico tritato
½ cucchiaino timo tritato
½ rosmarino tritato
200 ml olio
sale e pepe
40 g salsa di pomodoro
40 ml brodo di verdura
80 g pangrattato
2 uova
400 g mozzarella di bufala
50 g farina
10 foglie di insalata
30 foglie di basilico

- ❶ Lasciar scongelare il panino. Far soffriggere cipolla, aglio e la salsa di pomodoro. Tagliare i pomodori secchi e aggiungerli insieme al brodo di verdure e lasciar cuocere per ca. 5 min. Intanto grattugiare il parmigiano e mischiarlo al pangrattato. Asciugare le fette di melanzana e impearle. Impanare le melanzane nella farina, passarle nell'uovo e poi nel pangrattato. Friggerle per ca. 5 min. e asciugarle con la carta da cucina. Tagliare la mozzarella di bufala in 10 porzioni e distribuirle sopra alle fette di melanzana.
- ❷ Tagliare il panino e grigliarlo velocemente. Distribuire la salsa di pomodoro, una foglia di insalata, la melanzana con la mozzarella e guarnire con il basilico. Infine aggiungere la seconda fetta di melanzana e chiudere il panino.