

# Pizza Di Melanzane

Mondare le melanzane, tagliarle a fette, salarle e metterle a perdere l'acqua, per poi friggerle. Ricavare due dischi dalla pasta scongelata, foderare con il primo una teglia imburrata, compresi i bordi. Disporvi uno strato di melanzane, uno strato di emmenthal, la besciamella e, alla fine, un altro strato di melanzane. Chiudere con il restante disco di pasta sfoglia, spennellare con l'uovo sbattuto e cuocere in forno a 180 gradi per 30 minuti.

## Ingredienti

Pasta Sfoglia

3 Melanzane

100 G Formaggio Emmenthal

1 Uovo

Olio D'oliva

Sale

1 Tazza Besciamella (v. Ricetta)

## Note

Preparazione: 45 minuti.