



Crisp: Millefoglie di melanzane al pesto - [Visualizza sul sito](#)
di rosaria



L'esecuzione è semplicissima... niente di che, ma è un contorno che fa scena.
Ho affettato melanzane di media grandezza dalla parte del picciolo, facendo attenzione a non arrivare fino in fondo.
Fra ogni fetta ho fatto scivolare con il cucchiaino pesto, un pizzichino di sale ed ancora un po' di formaggio grattugiato.
Ho lasciato alle melanzane la forma... di melanzana e ho cotto nel crisp per 20 minuti, poi ho girato e lasciato per altri 5 minuti.
Quando si sono raffreddate le ho sfogliate... per fare scena.
Chi non ha il crisp usi il forno
Un indicatore: Piera le ha mangiate!!!

Per chi non ama il pesto:
fontina o mozzarella, una spruzzata di prezzemolo tritato, o anche pomodori a tocchetti conditi con origano, aglio, sale e olio.