

## Sandwich Vegano di Melanzane



---

*TEMPI DI PREPARAZIONE* 15 minuti

*TEMPO DI COTTURA* 15 minuti

---

### *Ingredienti per 4 persone*

- / 4 melanzane medie sode
- / 2 pomodori grossi
- / 250 g di LO SPALMABILE VALSOIA (2 confezioni)
- / 30 g DI OLIO DI SOIA VALSOIA (3 cucchiaini)
- / foglioline di basilico
- / 2 cucchiaini di aglio e prezzemolo tritati
- / Sale
- / Pepe

### *Procedimento*

1. Pulite, tagliate le melanzane e fette non troppo sottili e cuocetele su una piastra ben calda; salate leggermente le melanzane e trasferitele in un piatto largo.
2. In una ciotola, emulsionate l'OLIO DI SOIA VALSOIA con il trito di aglio e prezzemolo, regolate di sale e pepe e insaporite le fette di melanzane con la salsina preparata.
3. Spalmate le fette di melanzana con LO SPALMABILE VALSOIA.
4. Ricoprite metà delle fette con fette di pomodoro e chiudete i sandwiches con le fette di melanzane rimaste.
5. Cuocete i sandwiches sotto il grill del forno a 200 °C per qualche minuto, quindi toglieteli dal forno e, prima di servire, cospargeteli con il basilico che avrete lavato, asciugato e sminuzzato con le mani.