

## Μελιτζάνες με σάλτσα τομάτας και μοτσαρέλα

### Υλικά

- 2-3 μικρές ή μίνι μελιτζάνες κομμένες στη μέση
- 2 μοτσαρέλες
- **200g Σάλτσα Τομάτας Professional (Κωδ. 55213)**
- **50g Pesto Λιαστής Τομάτας (Κωδ. 55654)**
- **1 κ. σ. Pesto Βασιλικού (Κωδ. 55653)**
- 1 κ. γ. πάπρικα γλυκιά
- 50g παρμεζάνα τριμμένη
- Λίγο ελαιόλαδο
- Λίγο αλάτι-πιπέρι
- Λίγος φρέσκος δυόσμος
- Λίγη φρέσκια ρίγανη
- 1 κ. γ. λάδι βασιλικού

### Εκτέλεση

1. Σε ένα κατσαρολάκι ρίχνουμε τη Σάλτσα Τομάτας με τα 2 Pesto και βράζουμε για 2-3 λεπτά. Στη συνέχεια ρίχνουμε τα αρωματικά λεπτοκομμένα.
2. Περνάμε τις μελιτζάνες από τηγάνι με ελαιόλαδο σε δυνατή φωτιά. Αποσύρουμε σε απορροφητικό χαρτί.
3. Σε κάθε μελιτζάνα, αφού καρυκεύσουμε με αλατοπίπερο, προσθέτουμε λίγη παρμεζάνα, σάλτσα τομάτας και γκρατινάρουμε ελαφρώς με μια φέτα μοτσαρέλα. Σερβίρουμε με ελαιόλαδο αρωματισμένο με βασιλικό.