

SECONDI PIATTI

Melanzane al forno pomodoro e mozzarella

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [15 min](#) COTTURA: [70 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



Le melanzane al forno pomodoro e mozzarella sono il classico piatto inventato lì per lì quando è necessario inventarsi una cena al volo.

Magari si hanno già delle melanzane arrostiti, della mozzarella e del pomodoro...bene non serve niente di più e niente di meno...in un battibaleno avrete a disposizione una cena da sogno! Scopri le nostre migliori [ricette con le melanzane](#).

Se cercate altre ricette con le melanzane, ecco alcune idee imperdibili:

[polpettone con le melanzane](#)

[melanzane alla scapece](#)

INGREDIENTI

MELANZANE 2

MOZZARELLA 2

PASSATA DI POMODORO 300 gr

PANE 4 fette

SPICCHIO DI AGLIO 1

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

BASILICO

SALE

PREPARAZIONE

- 1 Come prima cosa lavate le melanzane e tagliatele a metà per il lungo. A questo punto incidete la polpa diagonalmente prima in un senso e poi nell'altro in modo tale da ottenere un disegno a rombi.





- 2** Scaldate il forno a 180°C e infornate le melanzane dopo averle leggermente unte con poco olio extravergine d'oliva e salate. Lasciatele cuocere in forno per circa 50 minuti.



- 3** Riprendete le melanzane dal forno e prelevate la polpa cotta scavando con un cucchiaio e prestando molta attenzione a non rompere la buccia.

Raccogliete la polpa in una ciotola e riducetela a pezzetti con uno schiacciapastate. Mettetela, quindi, da parte a freddare.



- 4 Preparate il sugo di pomodoro: mettete a scaldare un giro d'olio con uno spicchio d'aglio, quindi unite la passata e qualche foglia spezzettata di basilico. Lasciate che prenda calore e fate bollire il sugo per qualche minuto.



5 Nel frattempo tagliate il pane a cubetti ed affettate la mozzarella.



6 E' il momento di preparare le melanzane: allineate le bucce integre delle melanzane su di una teglia foderata con carta forno.

Riempite le barchette di melanzana con pomodoro, polpa delle stesse melanzane, pane e mozzarella.

Ultimate con una bella spolverata di parmigiano grattugiato.







7 Infornate il tutto a 200°C per 10 minuti o fino a che le melanzane risultino ben gratinate.



8 Servite le melanzane ben calde con la mozzarella ancora filante.

