

SECONDI PIATTI

## Barchette croccanti di melanzane ripiene

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [30 min](#) COTTURA: [20 min](#) COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



Le barchette croccanti di melanzane ripiene sono una soluzione fantasiosa per utilizzare le melanzane e della carne macinata senza cadere nella monotonia della solita verdura ripiena. Djamira ci spiega come rendere gustose queste melanzane, vediamo un po'.

### INGREDIENTI

melanzane  
macinato di bovino  
cipolla  
concentrato di pomodoro  
menta fresca  
pancetta coppata  
sottilette  
burro  
olio extravergine d'oliva  
sale  
peperoncino.

### PREPARAZIONE

**1** Ho lavato per bene le melanzane, le ho tagliate a metà nel senso della lunghezza, le ho

private della loro polpa interna e ne ho cotto la parte esterna in microonde per qualche minuto.



**2** L'interno invece l'ho tenuto per qualche minuto in acqua e sale poi l'ho strizzato per bene e tagliato a pezzi.



**3** Successivamente ho fritto i pezzi di melanzana in abbondante olio extravergine d'oliva caldo.



4 Nel contempo ho tagliato la cipolla molto finemente e l'ho soffritta con il burro.



5 Dopodiché ho aggiunto il macinato e l'ho rosolato.



6 Quando era a metà cottura, ho aggiunto i pezzi di melanzana appena fritti, regolando di sale.



7 Ho aggiunto anche la menta tritata e il peperoncino.



8 Ho mescolato per bene, ho aggiunto il concentrato di pomodoro e ho lasciato cuocere tutto ancora qualche minuto.



9 A fine cottura ho preso il condimento e l'ho trasferito nel bicchiere del mixer, lasciando nella padella tutto l'olio di cottura. L'ho così frullato fino ad ottenere una crema.



10 Ho ripreso le barchette di melanzane e ne ho rivestito il fondo con la pancetta.



11 Le ho adagiate nella padella dove ho preparato il condimento e con l'olio di cottura che vi ho lasciato ho cotto le melanzane.  
Quando la pancetta ha rilasciato un po' il suo grasso, ho riempito ciascuna barchetta con la crema descritta.



12 Ho riacceso la fiamma per pochi minuti, dopodiché l'ho spenta e ho decorato le melanzane con una fogliolina di menta e striscioline di sottiletta.

