

SECONDI PIATTI

## Bauletti di melanzane

---

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

DOSI PER: [4 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [bassa](#)    PREPARAZIONE: [20 min](#)    COTTURA: [55 min](#)    COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)

---



### INGREDIENTI

4 melanzane lunghe  
2 pomodori maturi  
150 g di salsiccia di suino  
1 spicchio d'aglio  
qualche foglia di rucola  
2 cucchiaini di olio extravergine di oliva  
sale e pepe.

Se volete stupire i vostri amici oppure creare qualcosa con le vostre mani di simpatico e originale, vi proponiamo di realizzare i bauletti di melanzane.

Belli da vedere, ottimi da mangiare faranno la felicità di tutti i vostri ospiti! Se avete voglia di stupire, ma senza passare troppo tempo in cucina, questa è proprio la ricetta giusta per voi, anche se siete alle prime armi. Provate la ricetta e fateci sapere se vi è piaciuta!

Se amate questo ortaggio così versatile e goloso, provatele anche nella versione al [forno](#) davvero ottime!

# PREPARAZIONE

- 1 Per fare i bauletti di melanzane, tagliarle per il lungo lasciandole attaccate al picciolo.



- 2 Svuotarle e ridurre la polpa a dadini.

Rosolare l'aglio in una padella con l'olio.

Eliminare l'aglio e unire la polpa delle melanzane, insaporire con sale e pepe, aggiungete i pomodori a cubetti e lasciate cuocere 10 minuti quindi unire la salsiccia.



**3** Farcite le melanzane unendo la rucola.

Chiudetele e legatele con rafia o spago da cucina.



**4** Infornate a 180°C per 40 minuti.



## CONSIGLIO

**Potrei prepararle in anticipo?**

Sì certo, poi le ripassi in forno prima di servire.

**Potrei fare la stessa cosa ma con le zucchine?**

Direi di sì, anche se non resteranno unite come queste.