

PRIMI PIATTI

Lumaconi ripieni di melanzane

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) PREPARAZIONE: [40 min](#) COTTURA: [50 min](#) COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



INGREDIENTI

24 lumaconi
600 g di melanzane tonde
500 g di pomodori pelati e spezzettati
1 spicchio d'aglio
1 scalogno
7 cucchiari di olio extravergine di oliva
30 g di parmigiano grattugiato
1 mozzarella di bufala
poco basilico
olio per friggere
sale.

PREPARAZIONE



2 In una pentola fate bollire dell'acqua salata e fate cuocere i lumaconi per 6 minuti, toglieteli e fateli raffreddare in acqua fredda, scolateli e conditeli con 2 cucchiari di olio e disponeteli con l'apertura verso il basso sopra un piatto.

Lavate le melanzane e tagliare e a dadini.

Asciugate e tagliate a dadini anche la mozzarella.

Tritare lo scalogno, in una casseruola mettete 1 cucchiario di olio, lo calogno e l'aglio e lasciate soffriggere, aggiungete il pomodoro e fate cuocere per 20 minuti,aggiustate di sale e aggiungete 4 cucchiari di olio.

In una padella portate a temperatura l'olio e friggere le melanzane che avrete tagliato a dadini. Quando saranno dorati, sgocciolateli e trasferiteli in una ciotola dove li condirete con un poco di sale e il parmigiano.



3 Imburrate una pirofila e iniziate a riempire i lumaconi con le melanzane.



4 Aggiungete (sempre all'interno) una cucchiata di salsa di pomodoro in ogni lumacone.



5 Mettete all'interno di ogni lumacone qualche pezzetto di mozzarella.



6 Versate con un cucchiaio la restante salsa di pomodoro e il basilico spezzettato sopra tutti i lumaconi.



7 Infornare a 200°C per 15 minuti o finchè la mozzarella non sarà completamente sciolta.

Tirate fuori dal forno e servite.

